વીવીધ વાંની

અથવા

પકવાન બનાવવાનું પુસ્તક

જેની અંદર

જાત જાતનાં પકવાંનો તથા મીઠાઇ મળી ૨૦૫૦ વાંનીનો સંગ્રહ કીધો છે



રચનાર

મરહુમ બાઇ મેહેરબાઈ જમશેદજી નશરવાનજી વાહાડીયા.



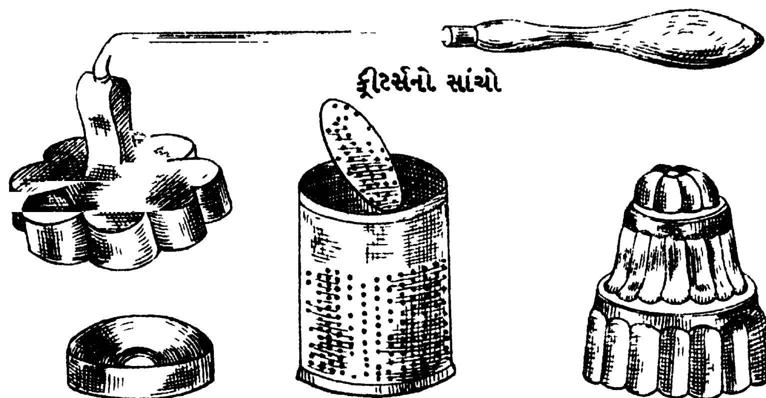
આવૃતી ૩ જી.

(ભાગ ૧ લો).



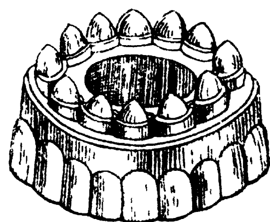
મુંબઇ:

જામે જમશેદ પ્રીંટીંગ વર્કસ, બેલાર્ડ હાઉસ, મેંગલોગ સ્ટ્રીટ, કોટ,
મધે માણેકજી નવરોજી પ્રીંટરે છાપ્યુ છે અને મેનેજર મી૦ જાલ
જાહગીર મરઝબાને મેસર્સ જે બી. મરઝબાનની કુંપની
માટે બેલાર્ડ હાઉસ, મેંગલોર સ્ટ્રીટ, કોટ, મુબઈ
મધેથી પ્રગટ કીધુ છે

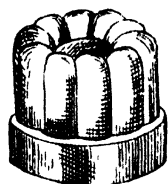


ફ્રીટર્સનો સાંચો

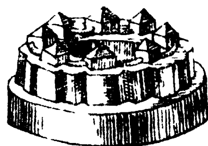
ઢાકણુ તથા પનીરનો સાંચો



આઈસ ક્રીમનુ મોલ્ડ

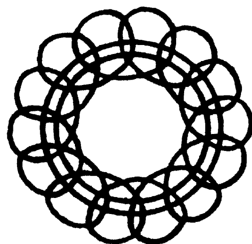


જૅલીનુ મોલ્ડ

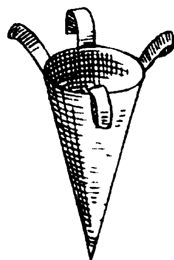


પુડીગનુ મોલ્ડ

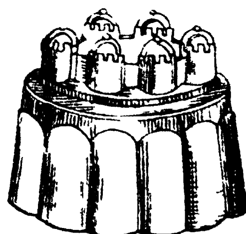
કેકનુ મોલ્ડ



જલેબી



જૅલી બૅગ



બ્લૉનમોઝનુ મોલ્ડ



મરહુમ બાનુ મેહેરબાઇ જમશેદજી નસરવાનજી વાહાડીયા

જન્મ—રોજ ૩ જે અરદીબેહેસ્ત, માહા ૩ જે ખોરદાદ રોહેનશાહી
સને ૧૨૩૬ યઝદેજરદી, તા. ૨૪ મી નવેમ્બર સને ૧૮૬૬ ઇસ્વી

મરણ—રોજ ૨૫ મા અશીસંગ, માહા ૭ મા મેહેર રોહેનશાહી
સને ૧૨૬૬ યઝદેજરદી, તા. ૭ મી એપ્રીલ સને ૧૮૯૭ ઇસ્વી



મરહુમ ડૉ૦ કૈખશરૂ નશરવાનજી બાહાદુરજી એમ. ડી (લંડન)

જન્મ—રોજ ૧૨ મો માહોર, માહ ૨ જો અરદીબેહસ્ત શાહેનશાહી
સને ૧૨૩૦ યઝદેઝરદી, તા૦ ૪ થી નવેમ્બર સન ૧૮૬૦ ઇસ્વી

મરણ—રોજ ૫ મો અસ્પંદાર્મદ, માહ ૧૨ મો અસ્પંદાર્મદ શાહેનશાહી
સને ૧૨૬૭ યઝદેઝરદી, તા૦ ૫ મી ઓગસ્ટ સને ૧૮૯૮ ઇસ્વી

અર્પણ પત્રીકા.

ખરેજ ફીરેસ્તા ખસલતના, અસો, પરોપકારી, પરદુઃખભંજન મારા માનવંત ખેરખાહ મીત્ર મરહુમ ડૉ૦ કેખશરૂ નશરવાંનજી બાહાદુરજી એમ. ડી. (લંડન), જેઓએ મારા અતી વ્હાલાં એક પુરાં ફરજંદ મરહુમ બાઈ મેહેરબાઈ જમશેદજી નશરવાંનજી વાહાડીયાની મરકીની બીમારી વેળા પારસી ફીવર હૉસ્પીટલમાં કશો પણ અંતર રાખ્યા વગર સઘળા દર્દીઓ ભેગી ખરેજ તારીફલાયક કાલજી અને ખંત સાથે તનોમનથી જે અમુલ્ય સારવાર પ્રથમથી તે છેલ્લી ઘડી સુધી કીધી હતી, તેમજ તે પછી મારાં તન તેમજ મનનું દુઃખ ઓછું કરવા એજ ભલા, અમીરી ખાસીયતના, નીતીમાન, વીવેકી ગ્રહસ્થ પોતાની વારંવારની હાજરીમા ચાલુ કોશેશ કરતા હતા તે સઘળાં એ નેકનામ, નામદાર, નામીચા, મ્હાન નરનાં સાંમટાં હેસાનનો બદલોતો કોઈપણ રીતે કદીબી વાળી શકાયજ નહી, તેમજ એ ખરેજ લાયકીવાળા, સખી તબીબની ખાલી થયલી જગ્યા પણ પુરી શકાશે નહી. તેવા હાતમ સરીખાં મોટાં દીલના અને લુકમાન જેવા કાબેલ હકીમની ઘટીત સ્તુતી કરવાની મુજ સરીખી નાતવાન અબલાની જબાનમા બીલકુલ તાકાત નથી, તોય તે સંપુર્ણ સદગુણી ગ્રહસ્થની હયાતીમા આએ નજીવુ પુસ્તક અર્પણ કરવાની મારી ખાહેશ મેં તેમને જણાવી હતી, પણ ખરેજ કમભાગ્યે તે વખ્તે તેમ બની શકેલું નહી હોવાથી તે ધર્માતમા બાહાદુર પેહેલવાંનના પવીત્ર રૂહને ઘણાજ હેસાનના ઉભરા સાથે ખરા અંતઃકરણ અને વફાદાર હૈડે પણ ઘણા ભારી અને ગમખાર જીગરે દેલોજાન, તનોમન અને સરોચશમથી આ ગ્રંથ અર્પણ કરૂંછું.

પીરોજા જમશેદજી નશરવાંનજી વાહાડીયા.

સમજણ.

આએ વીવીધ વાંનીમાં જે તોલ, વજન અને માપ છાપેલાછે તે સઘળા મુંબઇના છે, માટે દેશાવરવાળાંએ અંહીની ગણત્રીથીજ લેવુ. જ્યાં આટો રતલને હીસાબે તેમજ તોળીને શેર લેવો કરી છાપેલું હોય તે ચાલીસ રૂપીયા ભારે રતલ અને અથાવીસ રૂપ્યા ભારનો શેર ગણીને તોળીને લેવુ. પણ જ્યા અમથું શેર આટો કરી લખેલું હોય તેતો સેરીયા અથવા ટીપરીથી ભરીને લેવું ૨ ટીપરીનો ૧ શેર અને ચાર શેરની ૧ પાયલી થાયછે અને ભરેલા બે ટીપરી આટાનું વજન આસરે એક રતલ થાયછે એક તોળાના વાલ ૪૦, શેર ૧ ના તોળા ૨૮ તથા રતલ ૧ ના તોળા ૪૦ આએ ચોપડીમાં ગણવા પાણી તથા કોઇપણ પ્રવાહી પદાર્થ, તેમજ ક્રીમ પણ શેર, પાશેર યા અડધો પાશેર કરી લખેલુ હોય તે તોળીને નહી પણ દુધ ભરવાના પાશેરાનુ માપ રાખીને તે હીસાબે ભરીને લેવું ૭ આઊંસ પ્રવાહીથી એક પાશેર ભરાયછે અને વેલાતી કાળી બાટલીમા એવા ભરેલા ચાર પાશેર એટલે એક શેર સમાયછે ચમચી અથવા ચમચા એપોથીકેરી માપ સરખું ગણાય, પણ સાધારણ વપરાસમાં કાંઇ તેમ બધા સરખા આવતા નથી, સેજ પણ ફેર પડેછે, માટે એક ચમચામાં ૬૦ ટીપાને હીસાબે ગણીને નાનો ચમચો (દેઝર્ટસ્પુન)મા એવી ત્રણ ચમચી ભરીને એ હીસાબે લેવા આએ ચોપડીમા ઘણુ ખરૂં લખેલુછે

ચોપડીમા જ્યા ઇંગ્રેજી નામો છાપેલાછે તેની બનાવતની સમજણ આ મુજબ છે માછલીના ફુક્કામાથી બનાવેલી સફેદ સેજ પારદર્શક જેવી ચીજ જેમા જમી જવાનો ગુણ છે તેને આઇસીનગ્લાસ કહેછે. જાનવરનાં હાડકાના સાંધા સાથે વળગેલી જેલી જેવી ચીકણી ચીજ નીકળેછે તેમા પણ બંધાવાની ખાસીયત છે તેને જેલતીન કહેછે સાફ કીધેલા પાપડ ખારને "સોદા બાઇકાર્બ" કહેછે. દરાખના તેજાબ સાથે પોટેશ ખાર મેળીને બનાવેલી મેળવણીને "ક્રીમ ઑવ

તારતર" કહેછે. દરાખના રસમાંથી બનાવેલા તેજાબને "તારતરીક ઍસીડ" કહેછે મીઠાં લીંબુના રસમાંથી બનાવેલા તેજાબને "સીત્રીક ઍસીડ" કહેછે અને નીમક જેવા ગુણવાળી ચીજમાંથી બનાવેલા તેજાબને "મ્યુરેટીક ઍસીડ" કહેછે.

સેવ, ચોખા, ઘઉં, આટો, ઘી તથા નાળીયેર સેજ પણ ખોરૂં થયલું લેવું નહી. એવો ખરાબ સામાન અકસર કરી મીઠાઇ બનાવવામાં તદન નકામો છે, અને તેથી બીગડી જાયછે ઇંગ્રેજી મીઠાઇમાં વેલાતી ખાંડ ચાલેછે પણ ગામઠી મીઠાઇ તેમાં અકસર કરી હલવામાંતો મોરીશયસ ખાંડ લેવી, બીજીથી વવરૂં થઇને બીગડી જાયછે. મીલનો પહેલાં નંબરનો આટો લખેલો હોયતે સુપરફાઇન આટો લેવો. પણ ઘરનો દલેલો ઘઉંનો આટો લખેલો હોય તે ઘરમાં ઘઉં દલાવીને લેવો. જયાં દુધ લખેલુ હોય તેમા સોજું તાજુ ભેંસનું દુધ લેવુ, દુધને બદલે કેથે પાણી પણ ચાલી જશે એમ સમજીને પાણી વાપરવું નહી, કાંકે પાણીથી દુધની ગરજ સરતી નથી અને ખચીત તેથી માલ બીગડેછે. હમેશ તાડી ભેળ વગરની ચઢાઉ લેવી.

કેથે બાટલી અથવા શેરનો હીસાબ લખેલો હોય, દાખલા તરીકે બે શેર યા બે બાટલી રહેને ઉતારવુ કરી હોયતો ચુલા ઉપર ઉકળતી ચીજનો એવી રીતનો હીસાબ માલુમ પડી શકેજ નહી. માટે તેની સમજણ એમછે કે જેમાં બે બાટલી અથવા બે શેર રહેને ઉતારવુ કરી હોયતો જે તપેલામાં તે બનાવવુ હોય તેમાં પહેલે બાટલી યા પાશેરાથી બે બાટલી કે બે શેર ભરીને ઠંડું પાણી રેડવું અને એક બાંબુની સોજી ચીપ યા ગજથી તે પાણીની ઉંડાઇ માપી જોઇ તેનો જેટલો ભાગ ભીનાયો હોય તેટલા તસુપર શુમાર રાખી અથવા પેલી ચીપ ઉપર છરીથી નીશાન કરી રાખવી. પછી પેલી પકાવેલી ચીજ તૈયાર થવા આવેને પાછું પેલાથીજ માપી જોઇ જયારે આપણી નીશાંન બરાબર માહે રહે ત્યારે ઉતારી લેવુ. એજ રીતથી તપાસ્તાં ખમીર ચઢેલું પણ માલુમ પડી શકશે.

દહી, લીંબુ, સરકો, આમલી અથવા એવી કોઇપણ ખટાસવાળી વસ્તુ ચુલે મુકવી હોય અથવા તે નાખીને પકાવવુ હોયતો વાસણ તદનજ કલઇભરેલું લેવુ. સેજપણ કલઇ વગરનાં અથવા બીજી

કોઇપણ ધાતુનાં વાસણમાં ચુલે મુકવું નહી પણ તેમાં અમથું પણ રાખ્વુ નહી. કોઇપણ પ્રવાહી ચીજ બનાવેલી હોય તે અથવા સગ્કાની બાટલીઓ અથવા કેરબાસી છેક ઉપર સુધી ભરવી, અધુરી હોયતો બીગડી જાયછે.

કકડતાં ઘીમાં તળવા મેલતી વેળા ઘીના છાંટા આંખમાં ઉડે નહી તેની ઘણી સંભાળ રાખી કઢાઇ કે પેણામાં ઘી કકડેને તેમાં ઉંચે હાથે નહી પણ છેક નઝદીક લઇને હેઠેથી ધીરે રહીને માહે મુકવુ, તેમજ તળાવી ચીજ મોટી હોય તેને ફેરવતી વખ્તે એકજ ચમચ યા તવાથો વાપરવો નહી, પણ બેઉ હાથમા અકેક ચમચ યા તવાથો પકડી તે વડે તળવા મેલેલી ચીજના બેઉ પડ પકડીને પછી હલવેથી ફેરવવું, તેથી ઘીના છાંટા ઉડશે નહી.

કેળનાં પાદડાંમા વીટાળીને કાઈબી બનાવવુ હોયતો અમથું કકરૂં પાદડું ફાટી જાયછે માટે પહેલે સોજા તાજાં પાદડાને ચુલા આગલ બધેથી સરખો તાપ દેખાડવો, તેથી પાદડું તેમજ તેનો ડાંડો પોચો થાયછે અને ફાટીયા વગર તેમા સહેલાઇથી કાઇપણ વીટળાયછે.

જેબી મીઠાઇમા ઇડાં વાપરવાનાં નહી હોય તે સઘળી મીઠાઇ તેમજ મરઘી ગોસ્ત વગર પકાવેલી સઘળી જાતની વાની અન-ફ્રુલ-શાક ખાનારાઓને ઉપ્યોગમાં આવી શકશે.

સાંકળીઉં.



વીવીધ વાંની.

અકુરી ઇડાંની.

છોલીને જાદા ભુકો કાપેલા કાદા ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, છોલીને જાદા ભુકા જેવા કાપેલા પટેટા ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧ થી ૧II, કોથમીર ઝુડી ૨ના પાદડા તથા મોટા લીલા મરચા ૧–૨ બેઉ ધોઇને બારીક કાપેલુ, દલેલાં મરી સપાટ ભરેલી ચમચી ૦I, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧ સુકા બુમલા ૧ નો બારીક કુટેલો રેસો, ઘી નવટાક, ઇડા ૩.

અડધા ઘીમા પેહેલે કાદાને ફીકો લાલ તળીને કાઢી લઇ પટેટાને સફેદ અને પોચા તળવા અને તેને કાઢી લીધા પછી કોથમીર મરચાને જરા ભુજીને કાઢી લઇ બુમલાનો રેસો નાખી ડાજે નહી તેમ કકરો તળવો, ત્યારબાદ ઇડાને ભાજી બાકીના અડધાં ઘી સાથે બરાબર દોહડીને નીમક તથા બધો તળેલો સામાન ભેળી ચુલે ધીમી આંચે ચમચાથી ચારવ્યા કરી જરા કઠણુ થાયને ઉતારવુ. કેરીના દાહડા હોય તો કાચી કેરીને છોલી તેના ઘણુાજ બારીક કકડા કારી ઉપસેલી ભરેલી બે ચમચી લેવી અને કાદા પટેટા તળયા પછી એને ઘીમા અધકચરી તળી કાઢવી. મસાલા વગરની અમથી સાદી અકુરી બનાવવી હોય તો ઊપર લખ્યા જેટલો કાદો લેવો અને એમા લખ્યા કરતા અડધુ ઘી લઇ તેમા કાદાને ફીકો લાલ તળી તદન થડું થાય ને ત્રણ ચમટી ભરી નીમક નાખી ત્રણ ઇડા દોહવીને ઉપર મુજબ ચારવવા. બીજો સામાન કાઇજ લેવો નહી.

અકુરી કૅબેજ, કૉલી ફલાવર અથવા નોલકોલની.

ઇડા કૉલી ફલાવર, કૅબેજ અથવા નોલકોલ પર છે તેમા લખ્યા મુજબનો બધો સામાન લઇ એ ત્રણમાની એક તરકારી

પકાવી છ ઇંડાને ખુબ દોહવી તેમા ભેળી ધીમે બળતે ચારવી કઠણુ થાય ને ઉતારવુ

અકુરી ગોસ્ત ઇડાંની.

સોજા નકી ગોસ્તની ચણા જેટલી કાપેલી બોટી રતલ ૦ા, પાઉના કઠણુ પોપડા કાઢી નાખી ને પછી મોસંબી ચણા જેટલા પણ ચોરસ કાપેલા કકડા તોળા ૫, બારીક ભુકા જેવા કાપેલા કાદા રતલ ૦ા, આદુ તોળો ૦ા તથા લસણ વાલ ૫ બેઉ છોલીને છુંદેલુ, કોથમીર ઝુડી ૩ના પાદડા, મોટા લીલા મરચાં ૨ તથા ફુદનાનાં પાદડા ૧૫ એ ત્રણુંકે બારીક કાપેલુ, બારીક કાપેલી સૅલરી, પાર્સ્લી તથા નીમક દરેક ઉપસેલી ચમચી ૧, મસાલો ગરમ કાપેલી ભરેલી ચમચી ૧, વેલાતી સૅાસ નાનો ચમચો ૧, બાફેલા ઇંડા ૩ના ઝીણા કાપેલા કકડા, ઘી ખપ મુજબ

કઢાઇમા દોઢેક પાશેર જેટલુ ઘી કકડાવી તેમા પાઉના કકડાને પાકા લાલ પણ કકરા તળીને કાઢી લઇ ઘીમા કાદા તળી માહે આદુ લસણ વઘારી બોટીને ધોઇ તે ભેળી નીમક તથા એક પાશેર પાણી રેડી ઢાકીને ધીમે મુકી અડધું પાણી બળે ન બળે કાપેલો સામાન મેળવીને ઢાકવુ બોટી તદન ચરી તતરીને ચીપર આવે ને ઉતારી ગરમ મસાલો તથા સૅાસ ભેળી ઇંડાના કકડા નાખી તે ભાગે નહી તેમ મેળવીને કાઢયા પછી તળેલા પાઉના કકડાને ઉપર પાથરીને મુકવા મીઠાસ પસંદ હોય તો બોટી ચરે પછી માહે સપાટ ભરેલી એક ચમચી ખાંડ ભેળવી પાઉના તળેલા કકડાને બદલે ગમે તો પાંચ તોળા ઘઉના આટાને ઘણો પતળો વણી તેના આશરે પોણી ઇચ જેટલા ચોરસ કકડા કાપી તેના આમનેસામી બોરદુના બે છેડાને પાણીથી જરા વળગાવી બીડાના આકારના કરી ઘી કક ડાવી તેમા કકરા તળી બોટી રાંધીને કાઢયા પછી ઉપર એ મુકવી

અકુરી દાળની (કોહેંગી દાળ).

તુવરની દાળ ટીપરી ૧, ઇડા ૮, કોથમીર ઝુડી ૪ ના પાદડા તથા મોટા લીલા મરચા ૫ બેઉ બારીક કાપેલુ, છુંદેલુ આદુ તોળા ૨ તથા લસણ તોળો ૦ા, ચોચોરા કાઢેલી આમલી

શેર ૦ા, દલેલી હળદ ચમચી ૧ ઉપસેલી ભરેલી, નીમક તોળો ૦ાાા, બારીક ભુકા જેવા કાપેલા કાંદા તથા ઘી દરેક શેર ૧

આમલીને પોણા પાશેર પાણીમા કોડીના વાસણમા એક કલાક ભીંજવી રાખ્યા પછી ચોળીને ડોહરૂ કાઢી લઈ છુચો ફેકી દેવો દાળને ચુંટી સોજી ધોઇ હળદ, નીમક તથા પાણી શેર ૧ સાથે ઢાંકી ચુલે મુકી ચરે અને પાણી મુકાય ને બરાબર ઘુંટી એકરસ કરવી કાંદાને ઘીમા બદામી રંગનો તળી માહે આદુ લસણ વઘારી કોથમીર મરચા મેળવીને પછી બાકીનો સામાન દાળની તપેલીમા ભેળી એક જોરા આતેન ઇંગારે ગરમી દાળ તદન સુકી વગરી થાય ત્યાંસુધી વારવાર ચમચ ફરવી વધારે સારી દાળ કરવી હોય તો ઇંડા ૨ તથા ઘી શેર ૦ા વધુ લેવુ એ અકુરી સારી લાગે છે વાસણ કલઇ ભરેલુ લેવુ

અકુરી પટેટાની.

મોગરી ચણા જેવા કાપેલા છોલેલા પટેટાના કકડા તથા ભુકા જેવા કાપેલા કાંદા દરેક રતલ ૦ા, ઘી તોળા ૫, કોથમીર ઝુડી ૩ના પાદડા તથા મોટા લીલા મરચા ૨-૩ બેઉ બારીક કાપેલુ, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, આદુ તોળો ૦ા તથા લસણ વાલ ૫ બેઉ છોલીને ઘરૂ દેવુ, ઇંડા ૩.

કાંદાને ઘીમા તળી માહે આદુ લસણ વઘારી બાકીનો સામાન ભેળી એક પાશેર પાણી રેડી રાખીને ઇંગારે ચરવા છેલ્લે ઇંડાને ખુબ દોહવી તે મેળવી સુકુ થાય ને ઉતારવુ

અકુરી બાફેલાં ઇંડાંની.

બાફેલા ઇંડા ૪ને છોલી ચાર ચાર આની કાપેલી કાતરીઓ, બારીક ભુકા જેવા કાપેલા કાંદા તથા પટેટાની સળી કાઢીને પછી તેના ઝીણા કાપેલા કકડા દરેક શેર ૦ા, કોથમીર ઝુડી ૩ના પાદડા તથા મોટા લીલા મરચા ૨ –૩ બેઉ બારીક કાપેલુ, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૦ાા, વેલાતી સૉસ અથવા ચટણી નાનો ચમચો ૧, બારીક કાપેલા ફુદનાના પાદડા ૧૦, ઘી તોળા ૫

ઘી કકડાવી માહે કાંદા પટેટા નાખી પટેટા નરમ થાય ત્યાંસુધી ફેરવી ફેરવીને તળી માહે કોથમીર, મરચાં તથા ફુદનો લાલ કરી નીમક અને ચટણી અથવા સૉસ ભેળી ઇંડાં ભાગે નહી તેમ સંભાળથી માહે ભેળવીને પછી ઢાંકણુ ઢાંકી ઉપર વધારે અને હેઠે થોડા ઇંગાર રાખી પંદર વીસ મીનીટ પછી ઉતારવું. કેરીની મોસમ હોય તો સૉસ યા ચટણીને બદલે સેહજ પાકપર ચઢેલી મધ્યમ કદની એક કેરીને છોલી ઝીણા કકડા કાપી કોથમીર મરચાં સાથે લાલ કરવી આ અકુરી સારી લાગે છે.

અકુરી લીલાં લસણની.

બારીક કાપેલુ લીલું લસણ તોળા ૨॥, ઇંડા ૨, બારીક ભુકા જેવા કાપેલા કાંદા તથા ઘી દરેક તોળા ૫, છુદેલુ આદુ વાલ ૫, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, કોથમીર ઝુડી ૨ના પાદડા તથા લીલુ વચલુ મરચુ ૧ બેઉ બારીક કાપેલુ

કાદાને ઘીમા બદામી રંગનો તળી માહે આદુ વઘારીને એ કાઢી લઇ લસણ નાખવુ અને તે તળાવા આવે ને કોથમીર મરચા ભેળી તે જરા તળાયને ઉતારી ઇંડામા નીમક નાખી બરાબર દોહવી બધો સામાન ઇંડા સાથે ભેળી ચુલે ચારની કઠણ થાય ને ઉતારવુ લસણ ના જાદા પાદડા લેવા નહી આ અકુરી ઘણી મજાહની લાગેછે

અકુરી વેંગણાની.

બીયા વગરના કુમળા પતળા વેગણાને છોલી તેના વેફર કાપીને પછી તેના અડધા ઇચ જેટલા કાપેલા કકડા શેર ૦।, બારીક સેવ જેવા કાપેલા કાદા તથા ઘી દરેક શેર ૦।, આદુ તોળો ૦॥ તથા લસણ તોળો ૦। બેઉ છોલીને ઘણુ જ બારીક ભુકા જેવુ કાપેલુ, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, કોથમીર ઝુડી ૩ના પાદડા તથા મોટા લીલા મરચાં ૨ બેઉ બારીક કાપેલુ, છોલેલી કાચી કેરીના કકડા અથવા ચીચોરા કાઢેલી આમલીના કકડા બેમાનુ એક તોળો ૧, ઇંડા ૫

ઘીમા કાદા નાખી ઢાકીને ઇંગારે મુકી અવારનવાર ઉઘાડીને ચમચ ફેરવવી કાદા લાલ થવા દેવો નહી પણ તેનુ બધુ પાણી બળીને પોચો થાય ને ઇંડા જુદા રાખી બાકીનો બીજો બધો સામાન

કાંદામાં ભેળી પાછું ઢાકીને અવારનવાર ચમચ કરવી અને વેંગણાં બરાબર પોચાં તળાય અને ઘી છુટું પડે ને કેરી નાખેલી હોય તો તે માહે રેહવા દેવી પણ આમલી હોય તો તે કાઢી નાખી ઉતારીને બધું બરાબર મેળવી થડુ થવા આવે ને ઇંડાને બરાબર દાહવીને તે ભેળી ચુલે પાછું મુકી ચારવ્યા કરી કઠણ થાયને ઉતારવુ. એ અકુરી સારી લાગેછે વાસણ તદન કલઇ ભરેલ લેવુ

અચાર આદા મુળીનુ.

થોડી આદા મુળીની પતળી કાતરીઓ કાપી થોડા નીમકમાં આઠ કલાક રાખ્યા પછી મોજા જલદ સરકાને ગરમ કરી થડો પાડી આદા મુળી ડુબે તેટલો પુરતો રેડી ચપટ ઢાકી ઉપર કપડું બાધી અચાર ચરેને વાપરવા

અચાર ઇંડાંનુ.

બાફેલા તાજા ઇંડા ૧૮, જલદ સોજો સરકો બાટલી ૦ાા, છોલેલું લસણ કડો ૧, આદુની છોલેલી પતળી કાપેલી કાતરી તોળો ૧, ચીનીકબાલા તોળો ૧ાા

પોહળા મોઢાની બરણીમા ઇંડાને સગ્ગા ગોઠવવા અને અડધા સરકામા બધો સામાન નાખી સોહડમ નીકળે ત્યાસુધી ગરમ કરી માહે બાકીનો સરકો રેડી એક જોશ આવે ને ઉતારી ગરમનેજ ઇંડા ઉપર રેડી થડુ પડે ને ઢાકવુ

અચાર ઉનાફનું.

સોજાં મોટા ઉનાફ શેર ૨, સોજો જલદ સરકો બાટલી ૧, ખાંડ શેર ૧, સુકા મરચા તોળા ૩

બે તોળા મરચાને જરા સરકામા બારીક પીસવા ઉનાફમા રેતી હોયછે તે ધોઇ લુછીને તડકે મુકી બરાબર કોરડા કરવા અને ખાવાના કાટાથી છુટા છુટા ચોબા દેવા પછી સરકામા ખાંડ પીગળાવી ગાળી તેમા પીસેલા મરચા બરાબર મેળવી ઉનાફ તથા આખા મરચા નાખી કલઇ ભરેલી તપેલીમા ધીમે બળતે ઊંધાડુ મુકી સરકો પી ઉનાફ ફુલે ને ઉતારી થડું થાય ને બરણીઆ ભરી ચપટ ઢાકી ઉપર કપડુ બાધવુ

અચાર અંબારાનું.

કુમળા મોટા અંબારા ૨૫, દલેલી રાઇ તથા હળદ દરેક ઉપ-સેલી ભરેલી ચમચી ૧, જીરૂં સપાટ ભરેલી ચમચી ૩, મેથી સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, સુકા મરચા નવટાક, સોજું મીઠું તેલ ભરેલું પાશેર ૦ાા, સોજો જલદ સરકો પાશેર ૦ાા, નીમક ખપ મુજબ

અંબારાને સોજા ધોઇ તેની ઉપર છરીથી છુટા છુટા ઉભા ચાર કાપ મુકવા અને અંબારા ડુબે તે ઉપરાત જરા વધારે પાણીમા ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો નીમક નાખી તેમા બાફીને કાઢી લઇ થડા થવા દેવા પછી એક ચમચી મીઠા તેલમા બધા મસાલાને બારીક પીસી તેમા ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમક ભેળીને બાકી રહેલા તેલમા એ મસાલાને તળી થડો થાય ને માહે સરકો મેળવી તેમા અંબાગ ખરમોટવા અને બરણીમાં ભરી ચપટ ઢાકણ ઢાકી ઉપર કપડુ બાધવુ ગમે તો મસાલો કાઈ લેવો નહી અને પાણીના અચારની કાની અંબારાના અચાર ભરવા અંબાગનો ટેસ્ટ અચારમા કાચી કેરીના જેવો લાગે છે અને અમદા-વાદી બોરના જેટલા મોટા અને તેવાજ લીલા રંગના હોય છે અંબાગ કુમળાજ લેવા, કાકે તેવા નહી હશે તો તેમાથી મોટા ઠરીયા અને છાલજ નીકળશે

અચાર કૅબેજનુ.

કૅબેજની ઉપરના જાદા પાદડા કાઢી નાખીને પછી બારીક કાપેલી રતલ ૪, નીમક ભરેલુ શેર ૧ાા, મુકવેલા લવગીયા મરચા શેર ૦ાા, એલચી, લવંગ, તજ તથા આખા કાળા મરી દરેક તોળો ૧, જલદ સરકો ખપ મુજબ

સોજી ટોપલીમા નીમક સાથે ભેળીને કૅબેજ ભરવી અને તેની અંદર બેસતુ કલઇ ભરેલું ઢાકણુ ચટુ મુકી તેપર વજન મેલી બાર કલાક પછી કાઢીને ત્યારથી પાચ દીવસ તડકે મુકવી પછી એ કૅબેજ ડુબતા પણ થોડો ઉપર રહે તેટલા સોજા સરકાને બધા મસાલા સાથે કલઇ ભરેલી તપેલીમા એક કકરો પાડી થડો થાય ને કૅબેજ સાથે બધુ બરણીમા ભરી ઉપર ઢાકણ ઢાકી કપડું બાધવુ બે દીવસ પછી તપાસવુ અને સરકો સોસઇ ગયો હોય તો બીજો રેડો

અવારનવાર એમજ તપાસવુ અને ઘટે તો બીજો સરકો રેડવો. અચાર બરાબર ચરે ને વાપરવાં. કૉલીફ્લાવરનાં ફુલને છુટા કરી તેના પણ કૅબેજની માફક એજ રીતે અચાર ભરાશે.

અચાર કૉલીફ્લાવરનું.

મોટી કૉલીફ્લાવર ૧ નાં ડાંખળી સાથનાં છુટા પાડેલા ફુલ, સુરોખાર તોળો ૧, સોજી ખાડ શેર ૦।।, ઘણો જલદ સરકો બાટલી ૧, છોલેલું લસણ કડા ૨, છોલેલા આદુની ઘણી પતળી કાતરી નવટાક, સુકા મરચા તથા નીમક દરેક તોળા ૩

જરા સરકામા મરચાને બારીક પીસવા. સોજા માટીનાં વાસણમા સુરોખાર તથા નીમક સાથે કૉલીફ્લાવરને ચોવીસ કલાક રાખ્યા પછી કાઢી બેથી ત્રણ દીવસ તડકે સુકવવી અને સરકામા ખાડ પીગળાવી ગાળી એક કકરો પાડી થડો કરી તેમા બધો સામાન બરાબર ભેળી બરણીમાં ભરી ચપટ ઢાકી ઉપર કપડુ બાધવુ. અવારનવાર બરણી તડકે મુકવી કૉલીફ્લાવર હાથ વડે છુટી પાડવી, છરીથી કાપવી નહી.

અચાર કૉલીફ્લાવરનુ ૨ જું.

છરીથી કાપીને નહીં પણ હાથથી બધા ડાખળી સાથેજ છુટા પાડેલા કૉલીફ્લાવરના ફુલ રતલ ૦।।।, છોલેલા આદુની પતળી કાપેલી કાતરી તથા નીમક દરેક તોળા ૫, લવગ તોળા ૨।।, આખા કાળા મરી તોળો ૧।, જાવત્રી જાયફળ ૧ ની, ઘણો જલદ સરકો બાટલી ૧

નીમક સાથે કૉલીફ્લાવરને સોજી ટોપલીમા ભરી ઉપર બેસતું કલઈવાળુ ઢાકણુ ચટુ ઢાકી તેની ઉપર વજન મુકી બાર કલાક રાખ્યા પછી કાઢીને બરણીમા ભરવી અને સરકામા બધો મસાલો નાખી એક જોશ આપી થડો પડે ને કૉલીફ્લાવર ઉપર રેડવો. રગીન અચાર કરવા હોયતો એક નાના બીટરૂટને છોલી તેના કકડા કાપી સરકો ગરમ કરતી વેળા માહે તે નાખવો અને બરાબર રગ પકડેને કાઢી નાખવો. બારીક કાપેલી કૅબેજ રતલ ૦।।। નાં પણ કૉલીફ્લાવરની માફક અચાર કરવા.

અચાર કાંદાનું.

ઝીણા સફેદ કાંદા રતલ ૧, લીલાં મરચાં તથા આદુ દરેક શેર ૦l, નીમક તોળા ૨, જાવંત્રી ૧ જાયફળની, સોજો જલદ સરકો ખપ મુજબ.

કાંદાને છોલી નીમક સાથે સોજી ટોપલીમા નાખી તેની અંદર બેસતું કલઈ ભરેલું ઢાંકણ મુકી તેપર વજન મેલી બાર કલાક રાખ્યા બાદ કાઢવું અને આદુને છોલી તેની પતળી કાતરીઓ કાપી બધા સામાનને પોહોળા મોઢાંની બાટલીઓમા ભરવો અને એ ડુબે તેટલા સરકાને કલઈ ભરેલી તપેલીમા એક કકરો પાડી થંડો થાય-ને બાટલીઓમા રેડી ચપટ બુચ મારીને બંધ કરવી.

અચાર કાંદાનું ૨ જું.

ઝીણા સફેદ કાદા રતલ ૨, આખાં કાળાં મરી તોળા ૨lI, નીમક તોળા ૨, આખી રાઈ તથા ધાણા દરેક ઊપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, સોજો જલદ સરકો ખપ મુજબ.

કાદાના ડીચકા રાખીને છોલી બધો સામાન ડુબે તેટલા સર-કાને ઉપર કાદાના પેહલા અચારમાં લખ્યા મુજબ કકરો પાડી થંડો થાય ને તેમાંજ લખ્યા મુજબ બાટલીઓમાં અચાર ભરીને ચપટ બુચ મારી ચાર દીવસ તડકે મુકવુ. સરકો કાંદામાં સોસાઈ જાય તો બીજો રેડવો

અચાર ગાજરનું.

સોજા મોટાં કુમળા ગાજરની સળી રતલ ૭, જલદ સરકો બાટલી ૨lI, સોજો ગોળ શેર ૧l, નીમક રતલ ૦lI, ભેળ વગરની દલેલી રાઈ રતલ ૦l, લસણ તથા સુકાં મરચા દરેક તોળા ૫, જીરૂં તોળા ૨lI, હળદના ગાઠીયા તોળા ૨.

ગાજરને છરીથી એાખરી હેઠેનો ભાગ જરા કાપી કાઢીને પછી ૦l ઇચ જાદી અને બે ઇચ લાબી સળી કાપી તે સાત રતલ લઈ નીમક સાથે ચોવીસ કલાક બરણીમાં રાખ્યા પછી બે દીવસ તડકે સુકવવુ. સરકામાં સાત મરચાં નાખી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં

એક કકરો પાડી થંડો કરવો. લસણને છોલી જીરા તથા મરચાં સાથે જરા સરકામાં સોજા પાના ઊપર જરા જાડું પીસવું. હળદને બારીક પીસવી રાઇને જરા સરકામા ખુબ ચઢાવવી. ગોળનો ભુકો કરી બાકી રહેલા બધા સરકામા પીગળાવી જા જરા કપડાથી ગાળવો. પછી તેમાં બધો સામાન બરાબર મેળવીને માહે ગાજરની સળી બરમોટી બધુ બરણીમાં ભરી મેળવણી વધી હોય તો ઉપર નાંખી ઢાકણુ ઢાકી કપડાથી મોઢું બાંધી બે ત્રણ દીવસ પછી તળે ઉપર કરી અચાર સુકા લાગે તો થોડો બીજો સરકો નાખવો. પણ ઘણો સરકો નાખી પતળુ કરવુ નહી ઢીળા જેવા થાય તેટલોજ રેડવો. ગાજરની સળી કાપવાને બદલે ગમે તો અકેક ઇંચ લાંબો જાદો રેસો કાપવો

અચાર ગોળ કેરીનું.

પટેલની મોટી કાચી કેરીની ચાર ચાર ચીર કાપી ગોટલી કાઢીને છોલેલી અથવા સારી જાતની મોટી સાખા વગરની દલદાર પણ તદન કોયલ કેરીને છોલી બબે ફાડચા કાપી ગોટલી કાઢી નાખેલી એ બેમાની જે તે એક કેરી રતલ ૧૭, સોજો નરમ લાલ ગોળ મણ ૦।।, નીમક રતલ ૧, લસણ શેર ૦।। છોલીને ખોખરૂં છુદેલુ, સોજી દલેલી રાઇ તથા સોજી સુકા મરચાની ભુકી દરેક શેર ૦।, આખા કાળા મરી, એળચી, ખોખરૂ કીધેલું જીરૂં તથા છુદીને છલટા કાઢેલા ધાણા દરેક તોળા ૨, લવગ તથા તજના ઝીણા કકડા દરેક તોળો ૧, જલદ સોજો સરકો કકરો પાડીને થંડો કીધેલો બાટલી ૧।।

કેરીને ધોઇ કોરડી કરી નીમક સાથે ભેળી લપેટેલી બરણીમાં ભરી બીજે દીને તળે ઉપર કરવી પછી ત્રીજે દીને સોજી ટોપલીમા નાખી બધું પાણી નીકળી જાયને ધોતાં કપડાથી અકેક કકડાને દાબીને બરાબર લુછી તદન કોરડી કરી સફેદ કપડું પાથરી તેની ઉપર કેરીને પાસેપાસે મુકી તડકે નહી પણ હવામા સીરે નવ દસ કલાક રાખવી તેટલા ગોળને સાફ ઢીમડા ઉપર લોખડના બતા વડે ભાગી ભુકો કરી સરકામા બરાબર પીગળાવી કુરતીનની નેટના બેવડા કપડાથી કલઇ ભરેલા મોટા પાટીયામાં ગાળીને ચુલે મુકવું

અને માહે એક જોશ બરાબર આવે ને ઉતારી તદન થંડો પડે પછી તેમાં બધો મસાલો મેળવી તેમા કેરી બરમોટી સોજી બરણીમાં બધું ભરી ઢાંકણ ઢાંકી કપડાથી મોઢું બાધી લઇ ચોથે દીને ઉઘાડી તળે ઉપર કરી એજ રીતે અવાર નવાર થોડે થોડે દાહડે કરતાં રહેવુ અને કેરી ચરી ગોળ પીને બરાબર લાલ થાય ને અચાર વાપરવાં એ અચાર ઘણા સારા લાગેછે, પણ એમ રાખી મુકયાથી ફુગ ચઢશે માટે હમેશ થોડે થોડે દાહડે તળે ઉપર કરવુ.

અચાર ગોળ કેરીનુ ૨ જું.

સારી જાતની સોજી દળદાર છોલેલી કોયલ કેરી શેર ૨૫, સોજો નરમ પટની ગોળ મણ ૦॥, ખારેક શેર ૨, સોજી ભેગ વગરની દલેલી રાઇ તથા હળદ દરેક શેર ૦॥, નીમક પાયલી ૧, આખા કાળાં મરી ન ટાંક, એળચી તેાળા ૭

કેરીની ચાર ચાર ચીર કાપી હેઠેથી વળગેલીજ રાખી ગોટલી કાઢી નાખવી નહી અને પાશેર હળદ સાથે નીમક ભેળી કેરીની અદર દાબીને સારી કાની ભરી બાકી રહેલા નીમક સાથે ત્રણ દીવસ લપેટેલી બરણીમા ભરી રાખી ચોથે દીને માહેથી ગોટલી કાઢી બેથી ત્રણ દીવસ તડકે સુકવવી પછી ગોળને ઢીમડાપર બતા વડે ભાગી ભુકો કરી માહેથી કચરો કાઢી એમા બધો સામાન સારી કાની ભેળી અકેક કેરીની અદર અકેક ખારક લીળી તેમા થોડો થોડો ગોળ સાથનો મસાલો દાબીને ભરી મોટી બરણીમા ગોઠવીને કેરીઓ ઉભી મુકી મસાલા સાથનો ગોળ વધ્યો હોય તો ઉપર તે મેલી અચાર ડુબે તેટલા જલદ સરકાને એક કકરો પાડી થડો થાય ને ઉપરથી રેડી અચાર ચરીને નરમ થાયને વાપરવાં.

અચાર ગોળ કેરીનું ૩ જું.

સોજી પાકટ સાખા વગરની કેરીને છોલી ગોટલું કાઢી નાખી નકી ગરના બબે ઇચ જેટલા કકડા કાપી એ એક મણ કકડાએ નીમક પાયલી અડધીને હીસાબે પડે પડે નાખી સોજી ટોપલીમા ભરી દસ બાર કલાક પાણી ઝરવા દેઇને પછી ત્રણ દીવસ તડકે સુકવીને પછી તોળેલી શેર ૧૦, સોજો નરમ પટની ગોળ શેર ૨૩,

સોજો જલદ સરકો બાટલી ૧૦, છોલેલું સુકું લસણ તથા સુકાં મરચાં દરેક શેર ૦||, એળચી તથા લવંગ દરેક તોળો ૧, ચીપલ માસંખીની સુકી છાલના ઝીણા કકડા શેર ૦||.

અડધાં લસણ સાથે મરચાંને સાફ પાતા ઉપર થોડા સરકામાં પીસવાં ગોળને સોજાં ઢીમડા ઉપર બતાથી ભાજી ભુકો કરી સરકામાં પીગળાવી જાજરા કપડાથી ગાળી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ચુલે મુકી ત્રણ કકરા પાડવા. કેરીને થોડા સરકામાં ધોઇ પીસેલા લસણ તથા મરચાને ગોળ સરકામા ભેળી તેમા કેરી તથા બાકીનો સામાન નાખી ધીમ બળતે ઉધાડું મુકી અવાર નવાર ચમચ ફેરવવી અને ગોળનો સેજ ચાસ થયેલો લાગેને ઉતારી ઝીણું કપડું બાધી થંડુ થાય ને બરણીમા ભરી ચપટ ઢાકી કપડાંથી મોઢું બાંધી લેઇ બરાબર ચરે ને વાપરવા. ચુલાપર ઘણો ચાસ આવશે તો કરપઇ જશે

અચાર ગોળ કેરીનું ૪ થું.

છોલીને સુકવેલી કેરીની મોટી ચીર શેર ૩, સોજો નરમ પતની ગોળ શેર ૯, સોજી દલેલી રાઇ શેર ૧, આખ્ખા ધાણા, દલેલી હળદ તથા સુકા મરચાંની ભુકી દરેક નવટાક, આખ્ખાં કાળાં મરી તોળા ૨, એળચી તથા લવગ દરેક તોળો ૧, નીમક ખપ મુજબ.

સાખા વગરની જીણી ગોટલીની દળદાર મોટી પટેલની કેરીની સુરાથી સરખી ચાર ચીર કાપી ગોટલી કાઢી નાખી છાલને છોલવી અને એ એક મણ કેરીમા પોણી પાયલીને હીસાબે નીમક લઇ લપોટેલી બરણીમાં નીમક સાથે કેરીની ચીરને ભેળીને બે દીવસ રાખ્યા બાદ ત્રીજે દીને તેમાં છુટેલાં પાણીમાજ ધોઇને ત્રણથી ચાર દીવસ પુરતા તડકામા સુકવીને ઉપલે હીસાબે એ ત્રણ શેર ચીર લેવી અને કેરીનાં નીમકવાળાં પાણીને સોજા કોડીનાં વાસણમાં રેહવા દઇ કેરી સુકાયને ગોળનો ભુકો કરી કચરો કાઢી બરાબર સોજો કરીને તે પોચો થાય તેટલુ તેમા નીમકનુ પાણી બરાબર મેળવીને પછી માહે બાકીનો બધો સામાન ભેળી તેમાં કેરીની ચીરને ખરમાટી સાફ બરણીમા ભરી મેળવણી વધી હોય તો તે ઉપરથી

મુકી ચપટ ઢાંકણુ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધી થોડે થોડે દીવસે અચારને તળે ઉપર કરવાં અને બરાબર ચરેને વાપરવાં.

અચાર ગોળ કેરીનું ૫ મું.

પટેલની સાખા વગરની મોટી કેરી ૫૦, સોલ્લે પટની ગોળ શેર ૧૦, સોજી દલેલી રાઇ તથા છોલેલું લસણુ દરેક શેર ૧॥, ભેળ વગરની મરચાંની ભુકી તથા છોલેલાં આદુની ઘણી પતળી કાતરી દરેક શેર ૧, સોલ્લે જલદ સરકો બાટલી ૨, આખા ધાણા તથા આખાં કાળા મરી દરેક શેર ૦।, સોજુ સૅલેડ ઑઇલ વાઇન ગ્લાસ ૨, ભેળ વગરની દલેલી હળદ નવટાક, નીમક ખપ મુજબ.

કેરીની ચાર ચીર છુટી કાપી ગોટલી કાઢી નાખી છોલીને તોળી એક મણ કેરીએ પોણી પાયલીને હીસાબે નીમક લેઇ તેની સાથે કેરીને બરણીમાં ત્રણ દીવસ રાખ્યા પછી ચોથે દીને કાઢી એક દીવસ પુરતાં તડકાંમાં સુકવવી અડધાં લસણુને ખોખરૂ કરવું. ગોળને સોજાં ઠીમડાં ઉપર બતાવડે ભાજી ભુકો કરી કચરો કાઢવો. પછી રાઇને થોડા સરકામા ખુબ ચઢાવી તેમા બધો સામાન તથા એક ગ્લાસ સૅલેડ ઑઇલ ભેળી તેમા કેરીની ચીર ખરમોટી બરણીમાં ભરી મેળવણી વધી હોય તે ઉપર નાખી બાકીનું સૅલેડ ઑઇલ રેડી ચપટ ઢાકી ઉપર કપડુ બાધી અચાર બરાબર ચરી લાલ થાયને વાપરવા, પણુ થોડે થોડે દાહડે તળે ઉપર કરવા.

અચાર ગોળ કેરીનું ૬ થું.

પટેલની મોટી કાચી કેરીની ચાર ચીર કાપી અદરની ગોટલી કાઢી નાખી બધી લીલી છાલ બરાબર છોલીને તોળેલી શેર ૩૦, આદુ શેર ૪, સુકા મરચાં; સુકુ લસણુ, ધાણા તથા આખા કાળાં મરી દરેક શેર ૧, સોલ્લે નરમ લાલ ગોળ મણુ ૧, તજ તોળા ૫, લવંગ તોળા ૩, કારીજીરી તોળો ૧॥, સોલ્લે સેરડાનો સરકો બાટલી ૫, કેરી માટે નીમક રતલ ૨ તથા આદુ લસણુ માટે તોળા ૧૫.

કેરીની ચીરને બે રતલ નીમક સાથે બરણીમા બે દીવસ રાખવી પણુ બીજે દીને તળે ઉપર કરવી. પછી ત્રીજે દીને કાઢી બે દીવસ

પુરતાં તડકાંમાં સુકવવી. લસણને છોલવુ અને આદુને પણ છોલી તેનાં બદામ જેટલા કકડા કાપવા અને એ બંનેને બાકી રહેલાં નીમક સાથે એક દીવસ બરણીમા રાખ્યા પછી બીજે દીને તડકે સુકવવું ધાણાને ઠીકરાપર ભુંજી હલકે હાથે જાદા છુંદી તાદરા કાઢવા. મરચાંને ભુંજી બારીક છુદી તારની ચાળણીથી ચાળવું તજના ઝીણા કકડા કરવા. પછી ગોળને સોજાં ઢીમડા ઉપર બતાવકે ભાજી ભુકો કરી સરકામા પીગળાવી જાજરા કપડા અથવા જાદી નેટનાં બેવડાં કપડાંથી ગાળી તદન કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ચુલે મુકી એક કકરો પડેને ઉતારી જરા વખત પછી ઉપર મેલનો પીળા રંગનો જાદો પોપડો બંધાશે તે બધો આધરાંની ચમચથી કાઢવો અને શીરાને ચુલે પાછો મુકી ત્રણ કકરા પડે ને ઉતારી માહે બધો સામાન ભેળી ઉપર કપડું બાંધી તદન થડુ થાયને માહે કેરીની ચીર ભેળી બધુ બરણીમા ભરી ઢાકણુ ઢાકી કપડાથી મોઢું બાંધી ત્રણ ચાર દીવસને અંતરે અવાર નવાર તળે ઉપર કરવુ. અચારની કેરી અંદરથી બરાબર લાલ થાય ને વાપરવાં. કેરી મજાહની સારી જાતની સોજી સાખ્યા વગરની હોય છે તો એ અચાર ઘણા સરસ થાયછે. એ અચાર લાબે વખતે ચરેછે

અચાર ગોળ કેરીનું ૭ મું.

મોટી કાચી સાખ્યા વગરની પટેલની કેરીની ચાર ચીર કાપી માહેથી ગોટલી કાઢી છોલીને તોળેલી શેર ૨૮, સોજો નરમ ગોળ શેર ૭, સોજી ભેળ વગરની મરચાની ભુકી; સોજી દલેલી રાઈ તથા આદુ દરેક શેર ૦॥, આખ્ખાં કાળા મરી તથા ધાણા દરેક નવટાંક સોજી દલેલી હળદ તોળા ૧॥, ખાવા માટે સોજા સૅલેડ ઑઈલ આવેછે તે નાના ચમચા ૪, નીમક રતલ ૨.

કેરીને નીમક સાથે ત્રણ દીવસ બરણીમા રાખવી, પણ રોજ તળેઉપર કરવી. ચોથે દીને કાઢી એક દીવસ પુરતા તડકાંમા સુકવવી. લસણને છોલી બે ભાગ જેટલુ આખુ રાખી એક ભાગને બોખરૂ કરવું પછી રાઈને બધા સામાન સાથે બરાબર ભેળી બધી કેરીની ચીર ઉપર એ મસાલો ચોપડી બરણીમા ભરી ઉપરથી તેલ રેડવું. તે પછી ગોળને સોજાં ઢીમડા ઉપર બતાવકે ભાજી ભુકો કરી માહેથી

ક્યરેા કાઢી મસળાને પોચેા કરી બરણીમાંનાં અચાર ઉપર મુકી ચપટ ઢાંકણુ ઢાંકી મોઢું બાંધી ત્રીજે દીને બધેા ગેાળ પીગળી જઇ અચારમાં રસ થશે પછી તળેઉપર કરી અવાર નવાર એ મુજબ કરવું. દોઢ માસમાં અચાર તૈયાર થશે, પણ કેરીમા પાણીનેા ભાગ હેાવાથી એ અચાર રેહશે નહી માટે જલદી વાપરવાં.

અચાર ગેાળ કેરીનું ૮ મું.

સારી જાતની સાખ્યા વગરની કાચી છેાલેલી કેરીના અડધી ઇંચ જેટલા કાપેલા કકડા શેર ૧૦, સેાજો નરમ ગેાળ શેર ૬, સેાજી દળેલી રાઇ તથા ભેળ વગરની મરચાની ભુકી દરેક શેર ૦।, કીસમીસ દરાખ શેર ૦॥, લસણ મેાટા કડા ૨ છેાલેલુ, જીરૂ તેાલા ૨ ખેાખરૂં કીધેલું, એળચી તેાળેા ૧। તથા તજ તેાળેા ૦॥ બેઉ બારીક છુંદેલું, નીમક રતલ ૦॥, સેાજો જલદ સરકેા બાટલી ૧

કેરીને સેાજી ટેાપલીમાં નીમક સાથે ભરી ઉપર કેળનુ પાદડુ મુકી કલઇ ભરેલુ ઢાંકણુ અંદર ચપટ બેસતુ ચટુ મુકી તેની ઉપર વજન મેલવું અને એક મેાટાં બેાલની ઉપર કપડું બાંધી તેની ઉપર ટેાપલી મુકી હેઠે પાણી ઝીલાવા દેવુ ચેાવીસ કલાક પછી કાઢી ઝીલાયલાં પાણીને રેહવા દેવુ અને કેરીને પુરતા તડકામા બે દીવસ સુકવવી, પછી પેલાં પાણીમાથી શેર ૦॥મા સરકેા રેડી ગેાળ ભાંજી પીગળાવી કલઇ ભરેલા તપેલામા ચુલે મુકી એક જેાશ આવે ને ઉતારી જરાવાર રાખી ઉપર મેલ આવે તે કાઢી જાંજરા કપડા અથવા બેવડી જાદી નેટથી ગાળી માહે બધેા મસાલેા બરાબર મેળવી ચુલે મુકવુ અને બે કકરા પડે ને દરાખને જરા સરકાથી ધેાઇ તે તથા કેરી માહે નાખી ચુલે રાખી અવાર નવાર ફેરવવું અને શીરેા જરા ટાઇટ થાય ને ઉતારી એળચી તથા તજ ભેળી ચ ડુ થાયને બરણીમાં ભરી ચપટ ઢાકણુ ઢાકી ઉપર કપડુ બાંધવુ, એ અચાર બે મહીને તૈયાર થાયછે એ અચાર સારા લાગે છે.

અચાર ગેાળ કેરીનુ ૯ મુ.

મેાટી કાચી સાખ્યા વગરની પટેલની કેરીની ચાર ચીર કાપી ગેાટલી કાઢી છેાલીને તેાળેલી શેર ૫, સેાજો નરમ ગેાળ શેર ૫, સેાજી

દલેલી રાઇ શેર ૧, આદુ શેર ૦॥, આખા કાળા મરી શેર ૦।, સરસીયુ તેલ બાટલી ૦॥, નીમક તોળા ૧૫

કેરીને નીમક સાથે બેથી દીવસ બરણીમા રાખવી પણ બીજે દીને તળે ઉપર કરવી ત્રીજે દીને કાઢી આખા બેથી ત્રણ દીવસ પુરતા તડકામા સુકવવી આદુને છોલી પતળી કાતરી કાપી થોડા નીમકમા એક દીવસ રાખ્યા પછી થોડી નવા બુતારાની સળીમા પોસી એક દીવસ તડકે સુકવવી પછી ગોળને ભાંજી ભુકો કરી માહેનો કચરો કાઢી મસળીને નરમ કરી તેમા બધો સામાન બરાબર ભેળી છેલે આદુ તથા કેરી મેળવી બરણીમા ભરી ચપટ ઢાકણુ ઢાકી ઉપર કપડુ બાધી બે ત્રણ દીવસને અંતરે તળે ઉપર કરતા રહેવુ અને બગાબર ચરેને વાપરવુ.

અચાર ઘરભનુ.

આયેલી ઘરભમા લખેલી રીતે સુકવેલી ઘરભ રતલ ૬, સોજી દલેલી હળદ તથા છોલેલુ લસણ દરેક રતલ ૦।, સોજી દલેલી રાઈ રતલ ૧, સુકા મરચાંની બેળ વગરની ભુકી ગતલ ૦॥।, જીરૂ તથા ધાણા દરેક તોળા ૫, એળચી, લવગ તથા તજ ત્રણ મળી તોળો ૧, સુકા મરચા ૭, નીમક નાના ચમચા ૨, સોજો જલદ સરકા બાટલી ૩, હલકો સરકો ખપ મુજબ.

સોજા સરકામાં એળચી, લવગ, તજ તથા સાત મરચાં નાખી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં એક જોશ આપી ઉતારી થડો કરવો લસણ, જીરૂ તથા ધાણાને જુદું જુદું જાડુ છુ દવુ, બારીક કરવુ નહી ગરમ કીધેલા સરકામાંથી થોડામા રાઇને ખુબ ચઢાવીને પછી તેમા બાકીનો બધો સરકો ભેળી બીજો બધો સામાન મેળવવો અને ઘરભના બબે ઇંચ જેટલા કકડા કાપી હલકા સરકાથી સોજી ધોઇને એ મેળવણીમાં ખરમોટી લખોટેલી બરણીમાં બધું ભરી ચપટ ઢાકણ ઢાકી ઉપર કપડું બાધવુ. ખપ પડે ત્યારે કાઢી ઘરભ ઉપર વળગેલા મસાલા સાથે અથવા મસાલો કાઢીને અમથી ઘરભને ઘી અથવા તેલમાં તળવી. એ અચાર મજાહના લાગેછે અને એક વરસ સુધી સોજાં રહેછે. ગમે તો ઘરભના કટકા કાપી પેહેલે ઘીમા તળવી અથવા આખા પાટને કકડતા પાણીમા ચુલે મુકી ઘરભ બફાઇને કઠણ

થાયને માહેથી કાઢી સેાજા કપડાંથી નુછી કેારડી કરીને કકડા કાપી છુટા છુટા મુકી ત્રણ ચાર કલાક પવનમાં વખાતા રાખ્વા અને ઉપર લખ્યા પ્રમાણેના સામાનની મેળવણી તૈયાર કરી ઉપલીજ રીતે તેમા ધરભના તળેલા અથવા બાફેલા કકડાને ખરમેાટી બરણીમા ભરવી. આએ છેલી બેઉ રીતની ધરભનાં અચાર તળીયા વગર મસાલા સાથે એમજ ખાવા એ બેઉ અચાર લાંબેા વખત રહેશે નહી

અચાર ધરભનું રજુ.

આથેલી ધરભ જેને સાધારણ રીતે સુકી ધરભજ કહેછે તેના આખા મેાટા પાટ ૪ અને તેનું વજન રતલ ૩, સુકા મરચા શેર ૦ાા ડીચકાં કાઢેલા, લસણ શેર ૦ા, જીરૂ તેાળા રાા, સેાજો જલદ સરકેા બાટલી ૧, મીઠું તેલ ભરેલુ પાશેર ૧ાા અને તેાળેલુ શેર ૦ાાા એટલે પાશેર ૦ાાા

લસણના એક મેાટા કડાને છેાલી કળી છુટી પાડવી અને બાકી-નાને છેાલી જરા સરકા સાથે એ, જીરૂ તથા મરચાને પીસી ગેાળેા કરવેા. ધરભની નેસ કાઢી સેાજી ધેાઈ સાફ કપડાથી નુછી કેારડી કરી ચાર કલાક તડકે સુકવીને પછી બબે ઇચના કકડા કાપી તેલમા તળવી અને તળેલુ તેલ તથા બાકીનુ તેલ બધુ એક સેાજા કલઇ ભરેલા પાટીયામા નાખી કકડાવીને તેમા પીસેલેા મસાલેા બરાબર ભુજી સરકેા રેડી મેળવીને લસણની કળી નાખી એક જોશ આપીને માહે ધર-ભના કકડા નાખી બીજા ત્રણેક કકરા પડે ને ઊતારી ઉપર કપડુ બાધી રહેવા દઇ બીજે દીને બરણીમા ભરવુ તીખાસ પસદ નહી હેાય તેા મરચા એાછાં લેવા. એ અચાર સારા લાગેછે

અચાર ચવચવનુ

સુકા નવા અંજીરનેા ચાર ચાર કકડા કાપેલા તથા જર્દ-આલુના ઠરીયા કાઢીને પછી બબે કકડા કાપેલા દરેક શેર ૨ બબે કકડા કાપેલી શાકરીયા ખારક, નવી મેાટી લાલ અગુરી દરાખ તથા સેાજો પટની ગેાળ દરેક શેર ૫, નવા મેાટા ઊનાફ શેર ૧, સેાજો જલદ સરકેા બાટલી ૩ાા, સેાજા સુકા મરચાં શેર ૦ાા ડીચકા કાઢેલા, હલકેા સરકેા ખપ મુજબ

મરચાને સેાજા સરકામા બારીક પીસવા ઊનાફ, દરાખ, જર્દઆલુ, અંજીર તથા ખારકને હલકા સરકાથી બરાબર ધેાઇ ઊનાફને ખાવાના

કાંટાવડે છુટા છુટા ચોબા દેવા. ગોળને ભાજી સરકામાં પીગળાવી જાંજરા કપડાથી ગાળી કલઇ ભરેલા વાસણમા ચુલે એક કકરો પાડી ઉતારી તેમા બધો સામાન ભેળી થંડું થાય ને બરણીમા ભરી ચપટ ઢાંકણુ ઢાકી ઉપર કપડુ બાધી ચાર દીવસ પછી તળે ઊપર કરવુ અને એ મુજબ અવાર નવાર કરી અચાર સુકાં જેવા લાગે તો સેજ સરકો ભેળવો. ઘણા તીખા જોઇયે તો મરચા વધારે લેવાં.

અચાર ચવચવનું ૨ જું.

પટેલની કોયળ કેરી ૬૦ને છોલી બબે ઇચના કકડા કાપી તે શેર ૨૦મા નીમક રતલ ૧॥ાને હીસાબે લેઇ એક દીવસ બરણીમાં નીમક સાથે રાખ્યા પછી ત્રણ દીવસ તડકે સુકવેલી, સોજી ખાંડ શેર ૫, ચીચોરા કાઢેલી નવી આમલી, ખારક તથા ગીયલ મોસબી ની સુકી છાલના નાના કકડા કીધેલા દરેક શેર ૧, નવી કોકમ; સોજી મોટી સુકી કાળી દરાખ, ભેળ વગરની મરચાની ભુકી તથા છોલેલા આદુની પતળી કાતરી દરેક શેર ૦॥, ચીનાઇ ચવચવના મુરબ્બાની બરણી ૨, સોજો જલદ સરકો બાટલી ૪, હલકો સરકો ખપ મુજબ

સરકાને કલઇ ભરેલી તપેલીમા એક કકરો પાડી થંડો કરીને ત્રણ દીવસ રાખ્યા પછી તેમાં આમલીને બે કલાક ભીજવી રાખ્યા બાદ ચોળીને બધો કસ કાઢી તદન કલઈ ભરેલી ચાળણી યા બોયા-માથી છાંડી લઇ છુંછો ફેંકી દેવો. ખારકના બબે કકડા કરી ઠરીયા કાઢી નાખવા દરાખના પણ ઠરીયા કાઢવા અને હલકા સરકાથી એ બધું બરાબર ધોવુ આદુની કાતરીને જરા નીમક સાથે ચોવીસ કલાક રાખ્યા પછી બે દીવસ તડકે સુકવવુ. સુકવતાં કેરી મેલી થયલી હોય તો હલકા સરકાથી ધોવી, સાફ હોય તો ધોવી નહી પછી બધો સામાન ભેળવો અને એ અચાર ઉભાય છે માટે બધા સામાનથી પોણી ભરાય તેટલી મોટી બરણીમા બધું ભરી ચપટ ઢાકણુ ઢાંકી ઉપર કપડું બાધી થોડે થોડે દાહડે ઉઘાડી તળે ઉપર કરવું

અચાર ટામેટાંનું.

નાના ગોળ પાકા ટામેટાં દજન ૨, સોજી દલેલી રાઇ ઉપ-સેલી ભરેલી ચમચી ૧, ખાડ નાના ચમચા ૨ ઉપસેલા ભરેલા, આખા

કાળા મરી તથા લવંગ દરેક તોળો ૧, જલદ સોજો સરકો તથા નીમક ખપ મુજબ.

ટામેટાંને ભીના કટકાથી નુછી સાફ કરી ત્રણ ચાર તરફ છુટા છુટા કાટાવડે ચોબા દેવા અને લપેટેલી નાની બરણીમાં ટામેટાના એકેક પડે જરા જરા નીમક છાંટીને હાથ લગાડયા વગર એમજ ઢાંકી ત્રણ દીવસ રાખ્યા પછી ચોથે દીને તેમા છુટેલા નીમકના પાણીમા ધોઇ કાઢીને હલકે હાથે નુછી કોરડાં કરી સોજી નાની બરણીમાં મુકવાં અને એ ડુબે તેટલા સરકામા રાઇ, મરી તથા લવગ નાખી કલઇ ભરેલા વાસણમાં એક કકરો પાડી આગમચથી તૈયાર રાખ્યા ટામેટાપર તે રેડી ચપટ ઢાકણુ ઢાકવું એક પખવાડીયામા અચાર તૈયાર થાયછે

અચાર દરાખનુ.

નવી સોજી મોટી અગુરી દરાખ શેર ૧, આદુ શેર ૦| તથા લસણ નવટાક બેઉને છોલીને બારીક સ્લાઇસ કાપેલી, ભેળ વગરની મરચાની ભુકી તોળા ૫, ખાંડ શેર ૦||, નીમક તોળો ૧, સોજો જલદ સરકો બાટલી ૧, લીબુનો રસ બાટલી ૦||, હલકો સરકો ખપ મુજબ

દરાખના ડરીયા કાઢી એને તથા આદુ લસણની સ્લાઇસને હલકા સરકાથી ધોવુ અને ખાડને જલદ સરકામાં પીગળાવી ગાળીને શીરો કરી ઉતારીને તેમા બધો સામાન ભેળી ચુલે મુકી ત્રણ કકરા પડેને ઉતારી લીબુનો રસ ભેળી થંડુ થાયને બરણીમા ભરી ચપટ ઢાકી કપડાથી મોઢું બાધી પદર દીવસ તડકે મુકવું પણ તડકે મુકતી વેળા ઢાકણ કાઢી નાખી ઉપર ઝીણું કપડુ બાંધવું

અચાર પચરસીયાં.

રાતા કોહોળાંની છાલના કકડા, દોધીની છાલના કકડા; કુમળા ભીડા, છોલેલા શકરકદની કાતરીઓ, મોટા પણ તદન પાકેલા નહી તેવા લીલી છાલનાં અમદાવાદી બોર, કેરીના સુકવેલા કકડા, સોજાં સુકાં અંજીર, જર્દઆલુ, વચલા કદના મ્હાબ્લેશ્વરના પટેટા તથા ઘણાં નાના કુમળા કારેલા દરેક શેર ૨, સુકા મરચાની ભુકી શેર ૦|||, આદુ શેર ૦||, લસણ શેર ૦|, સોજો જલદ સરકો બાટલી

૮, સોજો ગોળ શેર ૧૦, ખોળચી; લવંગ તથા તજ ત્રણ મળી તોળો ૧॥, નીમક તથા હલકો સરકો ખપમુજબ.

આદુ લસણને છોલી આદુની પતળી કાતરી કાપી થોડાં નીમક સાથે ચોવીસ કલાક રાખ્યા પછી બે દીવસ તડકે સુકવવુ કારેલાને ચીરી હેઠેથી વળગેલાં રાખી થોડા નીમક સાથે બે દીવસ રાખ્યા પછી પાણીથી બે વખત બરાબર ધોઇ નીચવીને બેથી હદી દીવસ તડકે સુકવવા. બેઉ જાતની છાલ તથા શકરકંદના કકડાને પણ એજ રીતે સુકવવું. પટેટાને છોલી વળગેલી ચાર ચીરમા કાપી નીમકમા ચાર પાચ કલાક દાબી રાખવા. ભીંડાને પણ સુકવવા. પછી સોજા સરકામા ગોળ પીગળાવી ગાળી કલઈ ભરેલાં તપેલામાં એક જોશ આપી બધા સામાનને હલકા સરકાથી ધોઇને માહે નાખી ધીમે બળતે એક કકરો પાડી ઉતારતી વખત છેલે બોર નાખવા. અચાર થડા થાય ને બરણીમા ભરી ચપટ ઢાકણ ઢાંકી ઉપર કપડુ બાધી અવાર નવાર તળે ઉપર કરવા.

અચાર પચરસીયાં ૨ જાં.

આખા મોટા પતળા વેગણા તથા સુરતી ચીભડાંના અકેક ઇચ જેટલા કાપેલા કકડા દરેક શેર ૧૦, સોજી દલેલી રાઈ તથા કુમળી પાપડી દરેક શેર ૫, સોજો નરમ ગોળ, લીલી હળદના કાપેલા કકડા, સોજી સાકરીયા ખારક, સોજા સુકા અંજીર તથા સુકા મરચા દરેક શેર ૩, ગાજર શેર ૮ ની છરીથી છાલ ઓખવીને પછી જાદી સળી કાપેલી, આદુ શેર ૪, મોટી કાળી દરાખ શેર ૨, લસણ શેર ૧ છોલેલુ, જીરૂં શેર ૦॥ ખોખરૂં કીધેલુ, સોજો જલદ સરકો બાટલી ૭, નીમક તથા હલકો સરકો ખપ મુજબ

વેગણાને વળગેલી ચાર ચીરમાં ઉભા ચીરી પાશેર નીમક નાખેલાં પાણીમા એ વેગણા તથા પાપડીને બાફી તુર્ત કાઢીને તડકે સુકવવા. આદુને છોલી પતળી કાતરી કાપવી અને એ આદુ, ચીભડાં, ગાજર તથા હળદને અડધી પાયલી નીમક સાથે બે દીવસ બરણીમા રાખ્યા પછી કાઢી બેથી ત્રણ દીવસ તડકે સુકવવું. થોડા સરકામા મરચાંને પીસવા અને હલકા સરકાથી બધા સુકવેલા સામાનને તથા દરાખ, અંજીર, ખારક સઘળાને સોજું ધોવું. પછી થોડા સરકામા

રાઇને ખુબ ચઢાવી તેમાં બધો સરકો તથા મરચાં ભેળી બાકીનો બધો સામાન એમાં ખરમોઢી લપોટેલી બરણીમાં ભરવું અને ગોળને સોજા ઢીમડાં ઉપર બતાવડે ભાંજી ભુકો કરી માહેથી કચરો કાઢી બરણીમાના અચાર ઉપર મુકી ચપટ ઢાકણુ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધી થોડા દીવસ પછી ઉઘાડી તળે ઉપર કરી સરકો સોસાઇ ગયો હોય તો બીજો થોડો નાખી તૈયાર થાય ત્યાં સુધી અવાર નવાર તળે ઉપર કરવું. પંદર વીસ દીવસમાં અચાર તૈયાર થશે અમથા વેગણાંનાજ અચાર કરવા હોય તો ઉપર મુજબ વેગણાંને બાફી તેનાં વજન મુજબ બધો સામાન લઇને ભરવા, તેમજ અમથાં આરીયાનાં કરવાં હોય તો નાના આરીયાને આખાજ રાખવાં પણ મોટા કુમળા હોય તો તેને ઉભા ચીરીને પછી ઉપર પ્રમાણે અચાર ભરવા

અચાર પચરસીયાં ૩ જાં.

ગાજર તથા સુરતી ચીભડાં દરેક શેર ૩॥, શાકરીયા ખારક તથા જર્દઆલુ દરેક શેર ૧, આદુ શેર ૦॥॥, સુકા અજીર શેર ૦॥, સોજી દલેલી રાઈ રતલ ૦।, છોલેલુ લસણ તથા સુકા મરચા દરેક તોળા ૫, નીમક રતલ ૦॥, હળદના ગાઠીયા તોળા ૨, જીરૂ નવટાંક, સોજો ગોળ શેર ૧।, સોજો જલદ સરકો બાટલી ૨॥, હલકો સરકો ખપ મુજબ

છરીથી ગાજરની છાલ ઓખવી કાઢીને જાદો રેસો કાપવો ચીભડાંના ભાસંખી ચણા જેટલા કકડા કાપવા. આદુની છાલ છરીથી ઓખવીને ઝીણો રેસો કાપવો અને એ ત્રણુેને ધોઇ કોરડું કરી લપોટેલી બરણીમાં નીમક સાથે ચોવીસ કલાક રાખ્યા પછી કાઢી બે દીવસ તડકે સુકવવું ખારક તથા જર્દઆલુના ઠરીયા કાઢી એ બેઉના તથા અજીરના ઝીણા કકડા કરી હલકા સરકાથી ધોવુ. જલદ સરકામાં છ સાત મરચા નાખી તદન કલઇવાળી તપેલીમાં ચુલે એક કકરો બરાબર પાડીને થડો કરી એમાંથી જરા લેઇ સોજા પાતા ઉપર તેમાં લસણ, મરચા તથા જીરૂ જુદું જુદું જાદું પીસ્વુ હળદને બારીક પીસ્વી. પછી એ સોજા સરકામાંથી થોડામા રાઇને

ખુબ ચઢાવવી અને બાકી રહેલા એ સરકામાં ગોળનો ભુકો કરીને નાખી પીગળાવી ગાળીને રાઈમા રેડવો અને એમા બધો પીસેલો મસાલો મેળવી માહે અચારનો બધો સામાન ભેળી બરણીમા ભરી ઢાંકણુ ઢાંકી ઉપર કપડુ બાધી બે દીવસને અંતરે અવાર નવાર તળે ઉપર કરવું અને દસ બાર દીવસમાં અચાર વાપરવા. મરજી પડે તો સુકી મોટી કાળી દરાખ શેર ૦। ના ઠરીયા કાઢી સરકાથી ધોઈને બીજા સામાન ભેગી એ પણ•માહે નાખવી.

અચાર પપાંઉનું.

કાચાં પપાઉને છોલી બબે ઇંચ લાબી અને પટેટાનાં જાદાં વેફર જેટલી કાપેલી ચીપ શેર ૧।।, ઘણા ઝીણા સફેદ કાદા શેર ૧ છોલેલા, તદન કુમળી ફ્રેંચબીન શેર ૦।।, નીમક રતલ ૦।।।, સોજી દલેલી હળદ સપાટ ભરેલી ચમચી ૨, મરચાંની ભુકી ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, લીલા મરચા નવટાક, ઘણોજ જલદ સરકો બાટલી ૧, સોજી દલેલી રાઈ રતલ ૦।।

હઢી શેર પાણીમા નીમક પીગળાવી ગાળીને ખુબ કકડાવી તેમા ફ્રેચબીન તથા પપાઉ નાખી ઢાકીને ચાર મીનીટમા ઉતારી પાડી ઓયામા અથવા નવી ટોપલીમા ઓસાવી કાંદાને ધોઈ એ બધું કોરડું થવા ત્રણ ચાર કલાક તડકે મુકવું તેટલા કલઇ ભરેલી તપેલીમા સરકાને એક કકરો પાડી થડો થાયને જરા લેઇ તેમા રાઇને ખુબ ચઢાવી હળદ તથા મરચાની ભુકી ભેળી બધો સરકો રેડી કાદા, ફ્રેંચબીન, પપાઉ તથા લીલા મરચા બરમોઢી બરણીમાં ભરી બાકી વધેલો રસ રેડી અચાર બરાબર ડુબેલા નહી હોય તો ડુબે તેટલો બીજો સરકો રેડો ચાર દીવસ પછી વાપરવાં એ અચાર લાબા દાહડા રેહતા પોચાં થયાથી સારા લાગતા નથી, માટે ઉપર લખેલા હીસાબે સામાનના થોડાજ બનાવવા. અમથા સરકાનાજ બનાવવા હોય તો તેમા રાઈ, હળદ તથા મરચાની ભુકી નાખવી નહી ઉપર લખેલી રીતે એજ એક તરકારી અથવા કૉલીફ્લાવરનાં કે ઘણી ઝીણી કુમળી કાકડી જે તે એકના જુદાં અચાર પણ થશે. ફ્રેંચ-બીન તથા કાકડી બાફતી વખતે પાણી શેર ૨ હોય તો તેમા કાર-

બેાનેટ ઑાવ સેાદા ચમચી ૦। નાખ્યાથી રંગ બદલાશે નહી પણ લીલેાજ રેહશે.

અચાર પાકી કેરીનું.

પટેલની અથવા બીજી સારી જાતની સાખા વગરની પાકી પણ સેજબી નરમ થયલી નહી પણ તદનજ કઠણ કેરીના છેાલેલા બબે ઇંચના કકડા શેર ૪, સેાજો ગેાળ ભાજીને ભુકેા કીધેલેા અથવા સેાજી ખાંડ રતલ ૧, દલેલી સેાજી રાઈ તથા સુકા મરચા દરેક તેાળા ૪, નીમક તથા સુકું લસણ દરેક તેાળા ૨, જલદ સરકેા પાઇંટ ૧.

મરચાના ડીચકા કાઢીને પીસવા લસણને છેાલીને બારીક ભુકેા કાપવેા ગેાળ યા ખાંડને સરકામા પીગળાવી ગાળીને તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમા ઘણેા ઘાડેા શીરેા કરી ઉતારીને તેમા બધેા સામાન બરાબર મેળવીને પછી કેરીના કકડા ભેળી થડુ થાય ને બરણીમા ભરી ચપટ ઢાંકણુ ઢાકી ઉપર કપડુ બાન્ધી બે ત્રણ દાહડે અવાર નવાર તળે ઉપર કરવું દસ બાર દીવસમા અચાર તૈયાર થાયછે, પણ ત્રણ મહીના સુધીજ સારા લાગેછે લબેા વખત રહેતા ઉતરી જાયછે. એ અચારનેા ટેસ્ટ બફેણાના જેવેા લાગેછે

અચાર પાણીનાં.

સારી જાતની ફાટફુટ વગરની અને સેજ પણ દબાયલી નહી હેાય તેવી સેાજી ઝીણી ગેાટલીની દળદાર તદન કેાયળ કેરી મણ ૧, નીમક પાયલી ૧॥

કેરીના ડીચકા કાઢી બે ત્રણ વખત પાણીથી ધેાઇ સેાજી કરી કેારડી થાય ને લઓટેલી બરણીમા પડેપડ નીમક સાથે દાબી દાબીને ભરવી જરાબી અળગી રાખવી નહી અને બનતા સુધી કેરી સમાય તેટલીજ બરણી લેવી, પણ જો અધુરી રેહતેા બરણીમા જાય તેટલા પથરને સેાજા ધેાઈ બરણીમા કેરીની ઉપર મુકવા પણ બરણી ભરેલી હેાય તેા પણ પછી તેમા દાબન કરવા માટે બીજી થેાડી કેરીને એજ રીતે બીજી નાની બરણીમા જુદી ભરવી અને ત્રીજે દીને કેરીને બરણામાંથી કાઢી જે કેરી લીલી હેાય તેને હેઠે મુકવી, તેમજ ખરાબ થયલી હેાય તેને કાઢી નાખીને બાકીની બીજી બધી બરણીમા ભરી

અચાર ચીમરઇને સોસાયાથી બરણી અધુરી થાયછે તેમાં પેલાં જુદી બરણીમા ભરેલા અચારને હથેલી વડે દાબી દાબીને ભરવા પછી બીજા ત્રણ દાહડા બાદ અચારને પાછા એમજ કાઢીને તળે ઉપર કરીને દાબવા. તે પછી બધુ નીમક પીગળીને તેનું પાણી થાય પછી દાબવુ નહી. કોઇક લોક એ અચાર ભરતી વખત માહે છુંદેલી ફટકી જરા નાખેછે કે તેથી અચાર ઘણા કઠણ રેહ, તેમજ કોઇક અચાર ભરતી વેળા માહે સોજી તાડી નાખે છે કોઇક તો કેરીને બરણીમા ભરવાને બદલે બધી કેરી સમાય તેટલા લાકડાના તબ અથવા તદન કલઇ ભરેલાં તપેલામા હેઠે તેમજ બારેદુપર ધોઇને સોજા કીધેલા કેળના પાદડા મુકીને તેમા અચાર ભરી ઉપર પણ પાદડા મેલીને પછી તેની અંદર બેસતુ આવે તેટલા મોટા ઘડીનાં પઇને સોજુ ધોઇને અદરની કેરી દાબવા માટે માહે મુકેછે, જેમ કીધાથી બધે એક સરખું વજન થયાથી વગર દાબવેજ અચાર મજાહના ચીમરઇને સરખા થાયછે પછી એ અચારમાનું નીમક બધુ પીગળી જઇને પાણી થાયને કાઢીને પાણી સાથે બરણીમા ભરવાં જો ઘડીનુ પઇ નહી હોય તો પછી તબ યા તપેલાની અંદર બેસતા પાટીયા મુકીને તેની ઉપર પથર અથવા બીજું કાઇ વજન બધેથી સરખું મુકવુ મરજી પડે તો અચારમા નીમક સાથે સુકા યા લીલા મરચા દોઢ શેર નાખવા કોયળ કેરી તપાસવા માટે કેરીના ડીચકા આગલથી માહે સીધી ઉભી મોટી લાબી ટાચણી યા નવી હૅરપીન ભોકવી. જો કેરી કોયળ હશે તો તે માહે પેસી જશે, પણ બાથા હશે તો તે અટકશે કાપેલી સપાટ ભરેલી એક પાયલી નીમકનુ વજન ચાર રતલ થાય છે.

અચાર પાણીનાં બાફેલાં.

ઉપર પાણીના અચારમા લખ્યા મુજબની કોયળ પણ બને તો તદનજ તાજી વુર્તની ઝાડપરની ઉતારેલી કેરી મણ ૧, સોજુ સફેદ નીમક પાયલી ૨.

કેરીના ડીચકા કાઢી સોજી ધોવી અને તદન કલઈ ભરેલા મોટાં તપેલામાં નાખી કેરી ડુબે તેટલુ પુરતું થંડું પાણી રેડીને પછી માહેથી કેરીને કાઢી લઇ તપેલામાંના પાણીમાં નીમક પીગળાવી ગાળીને પાછુ એજ તપેલાંમા રેડી ચુલે માટે બળતે મુકવું અને બે ત્રણ કકરા પડે ને

માહે કેરી નાખી જરા વારે અંદર ચમચ ફેરવી કેરીને તળે ઉપર કરવી અને કેરીનો રંગ સેજખી બદલાવા માડે કે તુર્તજ ચુલાપરથી ઉતારી પાડવું. કારણ બધી કેરીનો રંગ બદલાય ત્યા સુધી ચુલા ઉપરજ રાખ્યાથી પછી અચાર પોચાં થઇ જાયછે ઉતારયા પછી અચાર તદન થંડા થાય ને પાણી સાથેજ બરણીમા ભરવા અને અવાર નવાર તપાસ્તાં રેહી માહે કેરી પોચી થયલી હોય તો તે કાઢી નાખવી. દસ પંદર દીવસમાં અચાર તૈયાર થશે અને એકથી બે વરસ સુધી એ અચાર રહી શકેછે

અચાર પીચનું.

અડધાં પાકપર ચઢેલા તદન કઠણ મોટા પીચ ૧૨, ખાંડ રતલ ૧, સોજો જલદ સરકો બાટલી ૧, લવગ ખપ મુજબ

પીચની ઉપરના રૂવાને નરમ કપડાથી જુછી કાઢી અકેક પીચ મા છછ લવંગ ખોસ્વાં પછી એક નાની બરણીમા સરખાં ગોઠવવાં અને સરકામા ખાડ પીગળાવી ગાળી કલઇ ભરેલા વાસણમાં એક કકરો પાડી પીચ ઉપર રેડી થડુ થાયને ઢાકી ઉપર કપડુ બાધવું. દસ દીવસ પછી ઉઘાડી પીચ ભાગે નહી તેમ સભાળથી માહેથી કાઢી બીજી બરણીમા મુકી સરકાને પાછો જોશ આપી ઉપર મેલ આવે તે કાઢી થડો થાય પછી પાછો પીચ ઉપર રેડવો

અચાર ફુટની છાલનું.

મજાહની સુવાળી પપેનાસની છાલ, સત્રાની છાલ તથા મોસંબીની છાલને વળગેલો અંદરની બાજુનો ગર કાઢી નાખી ઘણી બારીક ચીપ કાપી તડકે સુકવવી અને એ છાલ ડુબે તેટલો સોજો જલદ સરકો લેવો અને તે સરકો બાટલી ૨ થાય તો તેમાં સોજો ગોળ શેર ૧ તથા નીમક તોળા ૨॥ પીગળાવી ગાળીને એમા સુકા મરચા તોળા ૩ તથા આખા કાળા મરી તોળો ૧ નાખી કલઇ ભરેલી તપેલીમા ચુલે મુકી એક કકરો પડેને તુર્ત માહે સુકવેલી છાલ મેળવીને ઉતારી પાડી થડુ થાયને બરણીમા ભરી ચપટ ઢાકી ઉપર કપડું બાંધવું. પદરથી વીસ દીવસા અચાર તૈયાર થશે

અચાર બફેણાંનું.

પાકી પણ જરા કરક જેવી કઠણ મજગામની કેરી ૨૫, સોનેરી પતની ગોળ શેર ૩, સોજી દલેલી રાઇ શેર ૨, લસણ શેર ૦ાા છોલીને જાડું છુ દેલુ, આખા કાળા મરી, ખોખરૂં કીધેલું જીરૂં, દલેલી ભેળ વગરની હળદ તથા મરચાની ભુકી દરેક નવટાક, નીમક તોળા ૫, સોનેરી જલદ સરકો બાટલી ૧, સરસીયુ તેલ શેર ૦ા.

કેરીને સોજી ધોઈ કોરડી કરી ડીચકા કાઢવાં પછી એક કલઇ ભરેલા મોટા તપેલામા પાણી ખુબ કકડાવી તેની ઉપર બોયુ મુકવું, પણ બોયાને પાણી લાગે નહી તેટલું ઓછું રાખવુ અને બોયામાં કેરી મુકી ઉપર ઢાકણ ઢાંકી વરાળથી કેરી બાફીને કાઢી ચાર પાંચ કલાક વખાતી છુટી છુટી મુકવી અને તદન થ ડી થાયને અડધી બાટલી સરકામા રાઈને ખુબ ચઢાવી તેમા બધો સામાન તથા બાકીનો સરકો ભેળી માહે કેરી ખરમોટી કોડાની અથવા લખોટેલી બરણીમાં ભરી રસ વધ્યો હોય તો ઉપર નામી ચપટ ઢાકણ ઢાંકી કપડું બાધી પાંચ છ દાહડા પછી તળે ઉપર કરી એ મુજબ થોડે દાહડે બે ત્રણ વખત તળે ઉપર કરવુ.

અચાર બફેણાંનું ૨ જું.

મજગામની પાકી પણ તદન કઠણ સોજી કેરી ૨૫, મીઠું તેલ બાટલી ૧ાા, સોજી દલેલી રાઇ શેર ૩, સોનેરી ગોળ શેર ૧, લસણ શેર ૦ાા છોલીને જાડુ છુ દેલુ, મરચાની ભુકી નવટાક, દલેલી સોજી હળદ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, નીમક તોળા ૫, સોનેરી જલદ સરકો બાટલી ૧.

કેરીને સોજી ધોઈ લુછી કોરડી કરી ડીચકા કાઢવા અને એક મોટા કલઈ ભરેલા પોહોળા પાટીયામા તેલ કકડાવી તેમા બધી કેરીને પાથરીને મુકી હળદ સાથે નીમક ભેળીને ઉપર ભભરાવી ઢાકણ ઢાકી તેપર પાણી નામી ધીમે બળતે રાખવુ. થોડે વારે ઉંધાડીને જોવુ અને કેરી મજાહની ફુલી હોય તો પછી સંભાળથી ફેરવીને પાછું ઢાકણ ઢાકી ઉપર પાણી રેડી અડધો કલાક પછી ઉતારી કેરી કાઢીને થ ડી થવા છુટી છુટી મુકવી અને તેલને પણ થંડુ થવા દેવુ. પછી

સરકામામાં રાઇને ખુબ ચઢાવી તેમાં સાફ કીધેલો ગોળ, મરચાંની ભુકી તથા લસણ ભેળીને પછી એ બધું ચ ડાં તેલમા મેળવી એ મેળવણીમા કેરી ખરમોટી લપ્પોટેલી બરણીમા ભરી મેળવણી વધી હોય તે ઉપર રેડી ઢાંકણ ઢાકી કપડું બાધવુ. બધો સામાન તથા કેરી બધુ બરણીમા ઉપર સુધી સમાય અને અધુરી નહી રહે તેટલી બરણી લેવી પાચ છ દીવસ પછી બફેણા ભાગે નહી તેમ તળે ઉપર કરી એ મુજબ અવાર નવાર બે ત્રણ વખત કરવા.

અચાર બફેણાંનાં કાચી કેરીનાં

ઝીણી ગોટલીની દલદાર મોટી કાચી કેરી ૮ વજનમા શેર ૪, સોજી દલેલી રાઇ રતલ ૦।, મરચાની ભુકી તોળો ૧, બારીક છુદેલુ જીરૂ ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, લસણ નવટાંક છોલીને જાદુ છુદેલુ, દલેલી સોજી હળદ ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, ઘણો જલદ સરકો બાટલી ०।।।, નીમક તોળા ૩, સોજુ મીઠુ તેલ ભરેલુ પાશેર ०।।

સરકાને એક કકરો પાડી થડો કરવો અને એમા ઉપલા બધા સામાનને મેળવી કેરી ધોઇ નુછીને તદન કોરડી કરી એમા મેળવી બધુ બરણીમા ભરી ચપટ ઢાકણ ઢાકી ઉપર કપડુ બાધવુ ત્રીજે દીને અંદર કેરીનું પાણી છુટશે પછી તળે ઉપર કરી એ રીતે અવાર નવાર તળે ઉપર કરી ચરેને વાપરવા

અચાર બીટરૂટનું

સારી જાતના કુમળા પણ સેગડી જેટલા જાદા બીટરૂટને ભીનાં કપડાથી નુછી જગ ડાડા રાખીને પાદડા કાપી કાઢી પાણીમા બાફવા મુકી છાલ નીકળે તેટલા બફાયને તુર્ત કાઢી લેઇ હાથવડે છાલ કાટી નાખીને પછી એક ઇચ જેટલી જાદી કાપેલી કાતરીઓ રતલ ૧, આખા કાળા મરી તથા છોલેલા આદુની ઘણીજ બારીક સ્લાઇસ દરેક તોળા ૨।।, ઘણો જલદ સોજો સરકો બાટલી ૧, સોજી ખાડ રતલ ૧, નીમક તોળો ०।।

સરકામા ખાડ પીગળાવી ગાળીને પછી માહે આદુ તથા મરી નાખી કલઇ ભરેલા વાસણમા એક કકરો પાડી થંડો કરી નીમક

નાખવું અને બીટરૂટને બરણીમાં ભરી તેની ઉપર સરકો રેડી બંધ કરવું. લાંબા દાહડા રાખવું હોય તો પોહળાં મોઢાની બાટલીઓમાં ભરી ચપટ બુચ મારી લાખથી પેક કરવું. ચાર પાચ દીવસમાં અચાર તૈયાર થાય છે બીટરૂટ કુમળો પણ ઘણો જાદો અને મોટો હોય તો પછી ઉપર પ્રમાણે બાફી તેની એકેક ઇંચ જાદી કાતરીઓ કાપી તેના ચાર ચાર કકડા કાપીને લેવો બીટરૂટની છાલ સેજબી ઓખવાયલી હશેતો બાફતી વેળા બધો રંગ નીકળી તદન ફીકો થશે માટે તેમ થવા દેવુ નહી

અચાર ભીંડાનું.

સોજા મોટા જાદા ગરવાળા બીયા વગરના તદન કુમળા ભીંડા શેર ૨, નીમક તોળા ૭, સુકા મરચા તોળો ૦॥ જાદાં છુંદેલાં, સોજે જલદ સરકો બાટલી ૧।

ભીંડાના મુડા તથા ડીચકા કાઢવા નહી, આખાજ રાખી ભીનાં કપડાથી લુછીને બરાબર સાફ કરવા અને નીમક સાથે બરણીમાં ચોવીસ કલાક રાખ્યા બાદ કાઢી બેદીવસ તડકે બરાબર સુકવવા. પછી મરચાને સરકામા નાખી એક કકરો પાડી થડો થાયને ભીડાને બરણીમા ઉભા ગોઠવીને ભરી તેની ઉપર સરકો રેડી ઢાકણુ ઢાંકી ઉપર કપડું બાધવુ થોડે થોડે દાહડે અવારનવાર બરણીને હલાવવી. એક મહીને અચાર તૈયાર થાય છે રાઇના બનાવવા હોયતો સરકો થંડો થયા પછી તેમાથી જરા લેઇ તેમા સોજી દલેલી રાઇ તોળા ૨ ને ખુબ ચઢાવીને પછી તેમા બધો સરકો મેળવી ઉપલીજ રીતે અચાર બનાવવાં.

અચાર માછલી તાજીનું.

કોઇ પણ જાતની તાજી માછલીની કટકી કાપવી અને બોઇ હોય તો આખીજ રાખવી અને નીમક લગાડીને બે કલાક રાખ્યા પછી સોજી ધોઇ સોજાં મીઠાં તેલમા કકરી તળી થંડી થવા દેવી અને એ માછલી રતલ ૪, સોજી દલેલી રાઇ શેર ૦, આખાં કાળાં મરી તથા મરચાંની ભુકી દરેક તોળા ૨॥, ખોખરૂં કીધેલું જીરૂં તોળો ०॥, લસણનો મોટો કડો ૧ છોલીને જરા ખોખરૂં કીધેલુ, દલેલી હળદ ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, સોજો જલદ સરકો ખપ મુજબ.

સરકાને કલઇ ભરેલાં વાસણમાં એક કકરેા પાડી થંડો થવા દેવેા પછી થેાડા સરકામા રાઇને ખુબ ચઢાવી તેમાં બાકીનેા બધેા સામાન ભેળી મેળવણી ઘણી કઠણ હેાય તેા જરા બીજો સરકેા ભેળી જરા ઘટ જેવી કરવી, પણ પતળી કરવી નહી, પછી તેમા બધી તળેલી માછલી બરમાટી બરણીમા ભરવી. જેમ કરતા મસાલેા ઘટે તેા બીજો થેાડેા બનાવવેા. માછલીને બદલે ઘણા મેાટા તાજા લેવટા અથવા મેાટી કેાળમીનાં અચાર પણ એજ રીતે કરવા એ અચાર પાંચ સાત મહીના રેહેછે. તાજી ઘરભના પણ એ રીતે થશે પણ તે ઝાઝા દીવસ રેહશે નહી

અચાર માછલી સુકીનુ.

મેાટા તાજા છમણા ૨૨, આખી રાઇ, ચીચેારા કાઢેલી નવી આમલી; લસણ; સુકા મરચાં, ૭/૩ તથા મસાલેા ગરમ દરેક શેર ૦ા, સેાજી દલેલી હળદ તેાળા ૨ા, નીમક તથા જલદ સરકેા બપ મુજબ.

અચાર ભરવાની બે દીવસ આગમચથી લસણને છેાલી રાઇ તથા મરચાં સાથે જરા સરકામા બારીક પીસી કેાડીના વાસણમા ભરી રાખવુ છમણાની કટકીએા કાપી એક બેારદુથી વળગેલીજ રાખવી છુટી કરવી નહી પછી થેાડા કેળના સેાજાં પાદડાને ધેાઇ કેારડાં કરી સેાજા મેાટા તદન કલઇ ભરેલા તપેલામાં હેઠે તથા બેારદુપર મુકવાં અને પુરતા નીમક સાથે માછલીને તેમા ભરી તેની ઉપર બીજાં પાદડાં ઢાકી તેની અંદર ચપટ બેસતુ કલઇ ભરેલું ઢાંકણુ ચઠું મુકી તેપર વજન મેલી એક ગત રાખ્યા પછી સહવારે કાઢીને દરીયાનાં પાણીથી ત્રણ વખત સેાજી ધેાઇને પછી ગામઠી એરંડીયાનેા જરા હાથ માછલીને લગાડી તદન સુકી છેાડા જેવી થાય ત્યા સુધી તડકે સુકવવી. પછી ઉપલા પીસેલા મસાલા સાથે બાકીનેા સામાન ભેળી મેળવણી ઘટ થાય તેટલેા સરકેા મેળવીને તેમાં માછલીને બરમાટી બરણીમાં ભરી ચપટ ઢાકણ ઢાકી ઉપર કપડું બાંધવું. કેાઇ વખત તળે ઉપર કરવું અને અચાર ચરેને ખાતી વખત તળવુ.

અચાર માલુંગાંનું.

તદન પાકટ મોટા માલુગાની ચીર કાપી અદરનો બીયાં સાથનો રસવાળો ગર કાઢી નાખી ઉપરની છાલ ઘણીજ પતળી છોલી કાઢયા પછીનો જે અદરનો સફેદ કઠણ ભાગ રહે તેના બબે ઇંચ કાપેલા કકડા રતલ ૬, સોઝો ગોળ શેર ૩, દલેલી સોઝી રાઇ તોળા ૧૨, છોલેલું લસણ તથા ડીચકા કાઢેલા સુકા મરચા દરેક તોળા ૨ાા, જીરૂં તોળો ૧ા, જલદ સરકો બાટલી ૧.

છ શેર પાણીમાં નવ તોળા નીમક પીગળાવી કલઇ ભરેલાં તપેલામા ગાળી તેમા માલુગાના કકડા નાખી ઢાંકીને ધીમે બળતે મુકી કકડા સેજ નરમ થાયને કલઇ ભરેલા મોટા બોયાં અથવા નવી ટોપલીમા નાખી બધું પાણી નીકળી જાય ને ટુકા દાહડા હોય તો હઢી અને મોટાં હોયતો બે દીવસ તડકે સુકવવા. જીરૂં, મરચાં તથા લસણને સેજ સરકામા બારીક પીસ્વુ પછી ગોળને ભાંગી ભુકો કરી બધા સરકામા પીગળાવી નેટના બેવડા કપડાંથી ગાળીને પછી તેમાથી રાઇમા જરા નાખી ઘુટીને ખુબ ચઢાવ્યા પછી માહે પીસેલો મસાલો મેળવી બાકીનો બધો ગોળ સાથનો સરકો ભેળી તેમા માલુગાના કકડાને ખરમોટીને બધું બરણીમાં ભરી ચપટ ઢાકણુ ઢાંકી ઉપર કપડું બાધી બબે દીવસને અંતરે તળે ઉપર કરવુ. બાર પદર દીવસમા અચાર તૈયાર થશે

અચાર મેથીયાં.

સારી જાતની સાખા વગરની ઝીણી ગોટલીની મજાહની દળદાર કોયલ કેરી ૫૦, નીમક ભરેલુ શેર ૨ અથવા તોળેલું રતલ ૨, સોઝુ રાઇનુ તેલ બાટલી ૨, આખી રાઇ, જીરૂં; સુકાં મરચાં તથા લસણ દરેક શેર ૦ાા, સોઝી કેસર તોળો ૦ાા

લસણને છોલી કેસર મરચા, રાઇ તથા જીરા સાથે સોઝા પાતા ઉપર બારીક પીસી નીમક સાથે ભેળવુ અને કેરીને સોઝી ધોઇ નુછીને કોરડા કરી વળગેલી ચાર ચીરમા ડીચકાં આગળથી ઉભી ચીરી માહેથી ગોટલી કાઢી નાખી મસાલાને કેરીના ગાળામા દાબીને ભરવો પછી બધી કેરીને સોઝી બરણીમા ગોઠવીને ઉભી

મેલી મસાલો વધેલો હોય તો તે ઉપર મુકીને ઢાંકણુ ઢાંકવું અને ત્રીજે દીને ઉંધાડી રાઇનુ તેલ રેડી બરણીને હલાવી ચપટ બુચ મારી કપડું બાધી અવાર નવાર અચારને તપાસવા.

અચાર મેથીયાં ૨જાં.

ઉપર મેથીયાં અચારમા લખ્યા મુજબ કેરી મણ ૧, દળેલી મેથી શેર ૪, નીમક પાયલી ૧, સોજી દલેલી રાઈ શેર ૨, છુ દેલુ જીરૂ તથા ખોપ્પરૂં કીધેલું લસણ દરેક શેર ૧, મરચાની ભુકી તથા સોજી દલેલી હળદ દરેક શેર ૦ાા, સોજો જલદ સરકો તથા સોજુ મીઠુ તેલ દરેક બાટલા ૧.

બધો સામાન ભેળો આટાની કાની મસળવો પછી ઉપર મેથીયાં અચારમાં લખ્યા પ્રમાણે કેરીને ચીરી માહેથી સાફ કરી તેજ રીતે કેરીમાં મસાલો ભરીને બરણીમા ઉભી મુકી વધેલો મસાલો ઉપર નાખી સરકો તથા મીઠુ તેલ રેડી ચપટ ઢાકણુ ઢાકી ઉપર કપડું બાધી ત્રણ દીવસ પછી કાઢી તળેની કેરી ઉપર અને ઉપરની કેરી હેઠે મુકી થોડે થોડે દીવસે તપાસ્યા કરવુ

અચાર મેથીયાં ૩જા.

પેહેલાં મેથીયા અચારમા લખ્યા મુજબની કેરી ૫૦, સોજી દલેલી રાઇ શેર ૧, દલેલી મેથી તથા સુકા મરચાની ભુકી દરેક શેર ૦ાા, દલેલી હળદ શેર ૦ા, નીમક ભરેલુ શેર ૧ાા, હીગનો ભુકો તોળા ૩, સોજુ મીઠુ તેલ ખપ મુજબ

એક શેર નીમક સાથે હળદ ભેળી અડધુ બરણીના તળીયામા નાખવુ. બાકીના અડધા શેર નીમક સાથે બધો મસાલો ભેળી કલઇ ભરેલા ખુનચામા ઢગળો કરી તેની વચમા ખાડો પાડી તેમા હીગ નાખી પોણી પાઇંટ તેલને કકડાવી તે રેડી બીજો ખુનચો ઢાકી ૫ દર મીનીટ રાખ્યા બાદ બધુ મસળવું અને પેહેલા મેથીયા અચારમાં લખ્યા મુજબ કેરી ચીરી ગોટલી કાઢવી અને બીજા મીઠા તેલમા કેરી બોળીને પછી એજ રીતે કેરીમાં મસાલો ભરી તેમજ બરણીમાં ગોઠવી બાકી રાખેલા હળદ સાથના નીમકને ઉપર નાખી ઢાકણુ ઢાકી કપડું બાધવુ પછી બીજે દીને કેરી ડુબતા ઉપર ચાર આગળ આવે તેટલું બીજુ મીઠું તેલ બરણીમા રેડવુ

અચાર મોગલ

સારી જાતની કુમળી કેરી ૨૫, તાદરા કાઢેલા ધાણા, છોલેલુ લસણ તથા છોલેલા આદુની પતળી કાતરી દરેક શેર ૦॥, ફુદનાની ઝુડી ૨, તાજા કરીલીમ તોળો ૧, લીલા મરચા શેર ૦। કલનજી જીરૂ તોળો ૧॥, એળચી, લવગ તથા તજ ત્રણ મળી તોળો ૧, સોજો ગોળ, સોજો સરકો તથા નીમક ખપ મુજબ

કેરીને વળગેલી ચાર ચીરમા ઉભી ચીરી ગોટલી કાઢી નાખી થોડા નીમક સાથે એક દાહાડો બરણીમા રાખ્યા પછી કાઢીને તડકે બેથી છઠી દીવસ સુકવવી આદુને જરા નીમક સાથે બાર કલાક રાખ્યા પછી તડકે બે દીવસ સુકવવુ ફુદનાને પણ તડકે સુકવવો પછી બધો સામાન તોળીને તેના વજન જેટલો ગોળ લેવો અને બચો મસાલો ભેળી કેરીના ગાળામા એકેક મરચા સાથે દાબીને મુકી કેરીને દોરાથી બાંધી લેવી પછી કેરી ડુબે તેટલા સરકામા પુરતો ગોળ પીગળાવી ગાળી તેમા કેરી તથા મસાલો વધ્યો હોય તો તે નાખી કલઈ ભરેલી તપેલીમા ચુલે ધીમી આચે ઉઘાડુ મુકી કેરી નરમ થાયને ઉતારી અચાર થડા થાયને બરણીમા ભરી ચપટ ઢાકી ઉપટ કપડું બાધવુ

અચાર રાઇનું.

સારી જાતની કોયલ કાચી કેરી ૩૫, સોજો જલદ સરકો બાટલી ૪, છોલેલા આદુની પતળી કાતરી શેર ૦।, ભરેલુ નીમક શેર ૧॥, દલેલી રાઇ તોળા ૫, પીસેલા સુકા મરચા, ખોખરૂં કીલેલુ લસણ તથા સોજી દલેલી હળદ દરેક નવટાંક, સોજો જલદ સરકો ખપ મુજબ

પચીસ કેરીને વળગેલી ચાર ચીરમા કાપી માહેથી ગોટલી કાટી નાખી નીમક સાથે ચોવીસ કલાક બરણીમા રાખ્યા પછી કાઢી દોઢ બાટલીસરકામા હળદ ભેળી સોજી કલઈ ભરેલી તપેલીમા એક ઉકરો પાડી થંડો કરવો. બાકીની દસ કેરીને છોલી ગોટલી કાઢીને પાસવી પછી બધા સામાનને પીસેલી કેરી સાથે ભેળી કેરીના ગાળામા ભરી બરણીમા ઉભી ગોઠવી મસાલો વધેતો તે ઉપર મુકી કેરી ડુબે નહીતો પછી ઘટે તેટલો બીજો સરકો રેડી ચપટ ઢાકી કપડુ બાધી થોડા દીવસ પછી અચાર તપાસવા અને તૈયાર થાયને કદણુજ વાપરવા.

અચાર રાઇનું ૨ જું.

મોટી દલદાર સાખા વગરની સોજી કાચી કેરી ૭૫, સોજી દલેલી રાઇ શેર ૪, સોજો જલદ સરકો બાટલી ૩, લસણ શેર ૧, મરચાંની ભુકી તથા સોજી દલેલી હળદ દરેક શેર ૦।, નીમક ભરેલુ શેર ૩.

કેરીની ચાર ચીર કાપી ગોટલી કાઢી ધોઇ સુકી કરી નીમક સાથે બે દીવસ બરણીમા ભરી ત્રીજે દીને તેજ નીમકના પાણીમા ધોઇને ત્રણ દીવસ તડકે સુકવવી. લસણને છોલી પોણા શેરને ખોખરૂં કરી બાકીનું આખી કળી રાખવુ સરકાને કલઇ ભરેલી તપેલીમા એક કકરો પાડી થડો થાયને થોડામા રાઇને ખુબ ચઢાવી તેમાં બધો સામાન તથા સરકો મેળી તેમા કેરી ખરમોટી બરણીમા ભરી રસ વધે તે ઉપર નાખી ચપટ ઢાકણ ઢાકી ઉપર કપડુ બાધવુ થોડા દીવસ પછી તળે ઉપર કરવુ અને તૈયાર થયા પછી કઠણ હોય તેટલાજ વાપરવાં

અચાર રાઇનું ૩ જું.

ઘણી મોટી પણ કોયલ કેરીના અચાર પાણીના બાફેલા લખેલા છે તેમ ભરવા અને તેની ચાર ચીર કાપી ગોટલી કાઢી નાખી એ ખરમોટઈ રહે તેટલી રાઇને જલદ સરકામા ખુબ ચઢાવી થોડા સુકા મરચાને પીસી થોડા લસણને છોલી ખોખરૂ કરી ગઇમા મેળી તેમા કેરીની ચીર ખરમોટી લખોટેલી અથવા કોડીની બરણીમા ભરી ચપટ ઢાકી ઉપર કપડું બાધી અચાર તૈયાર થાયને વાપરવા એ અચાર ઘણા દીવસ રેહશે નહી માટે જલદી વાપરી નાખવા

અચાર રાઇનુ ૪ થું.

છોલીને નીમકમા એક દીવસ રાખીને પછી બે દીવસ તડકે સુકવેલી કેરીની ચીર શેર ૨॥, આદુ તથા લસણ દરેક શેર ૦॥, હળદના ગાઠીયા; સુકા મરચા તથા આખી રાઇ દરેક શેર ૦।, સોજી ખાંડ શેર ૩, જલદ સરકો બાટલી ૨

આદુ, લસણ, રાઇ, મરચા તથા હળદને એક દીવસ તડકે મુકયા પછી આદુ લસણને છોલી એ બધી પાચે ચીજને પીસવી. પછી તેમા કેરીને ખરમોટી બરણીમા ભરવી અને સરકામા ખાડ પીગળાવી ગાળીને ઉપર રેડી ચપટ ઢાકી ઉપર કપડું બાધી ૫૬૨ દીવસ તડકે મુકયાથી તૈયાર થશે

અચાર રાઇનું ૫ મું.

મોટી સાખ્મા વગરની પટેલની કેરી ૫૦, સોજી દલેલી રાઇ શેર ૩, મરચાની ભુકી શેર ૧, જલદ સરકો બાટલી ૨, ખાવાનું સોજુ સૅલૅડ ઑઇલ વાઇન ગ્લાસ ૧।।, નીમક ભરેલુ શેર ૩, લસણ શેર ૨

કેરીને ચાર ચીરમા કાપી ગોટલી કાઢી છોલીને નીમક સાથે બરણીમાં ત્રણ દીવસ રાખ્યા પછી કાઢીને પુરતા તડકામા એકથી દોઢ દાહડો સુકવવી લસણને છોલી અડધાને જાડું પીસવું અને અડધુ એમજ ગખ્વું પછી થોડા સરકામા રાઇને ખુબ ચઢાવી સૅલૅડ ઑઇલ સીવાય બાકીનો બીજો બધો સામાન તેમાં ભેળી બધો સરકો મેળવી કેરી ખરમોટી બધું બરણીમા ભરી ઉપર તેલ રેડી ચપટ ઢાકી ઉપર કપડું બાધી થોડે થોડે દાહડે અચાર તપાસી તળે ઉપર કરવા અને તૈયાર થાયને જલદી વાપરવા. કારણ રાઇનાં અચાર નરમ થયા પછી સારા લાગતા નથી, કઠણજ સારા લાગેછે

અચાર રાઇનું ૬ઠુ.

પટેલની મોટી સાખ્મા વગરની કાચી કેરીની ચાર ચીર કાપી છોલીને ગોટલી કાઢેલી રતલ ૧૦, દલેલી સોજી રાઇ તોળા ૧૦, સુકું લસણ શેર ૦।, સોજો જલદ સરકો બાટલી ૧।।, નીમક રતલ ૦।, સોજું ખાવાનુ સૅલૅડ ઑઇલ, સોજું મીઠું તેલ અથવા સરસીયુ તેલ એ ત્રણ માથી જે તે એક જાતનુ તેલ નાના ચમચા ૬, જીરૂં નવટાક જાડુ છુદેલું, સુકા મરચાની ભુકી તોળા ૫

કેરીની ચીરને નીમક સાથે બરણીમા ચોવીસ કલાક રાખ્યા પછી કાઢી પુરતા તડકામા ત્રણથી ચાર દીવસ સુકવવી સરકાને કલઇ ભરેલાં વાસણમા એક કકરો પાડી થડો કરવો લસણને છોલી અડધુ એમજ રાખી અડધાને ખોખરૂં કરવું થોડા સરકામા રાઇને ખુબ ચઢાવી તેમા બીજો થોડો સરકો ભેળી મરચાની ભુકી, જીરૂ, લસણ તથા બાકીનો સરકો બધુ બરાબર મેળવી માહે કેરીની ચીર ખરમોટી બરણીમા ભરી ઉપર તેલ રેડી ચપટ ઢાકી ઉપર કપડું બાધી થોડે થોડે દીનને અંતરે તળે ઉપર કરી અચાર સુકુ લાગે તો બીજો જરા સરકો રેડવો. પદર દીવસમા અચાર તૈયાર થશે, પછી કઠણ હોય તેટલાજ વાપરવા કારણ રાઇના અચાર જલદી પોચા થઇ જાયછે અને તે સારા લાગતા નથી

અચાર રાઇનું ૭ મું.

સારી જાતની સાખ્ખા વગરની મોટી કાચી કેરીને ચાર ચીરમાં કાપી છાલ રાખ્ખી માહેલી ગોટલી કાઢી નાખ્ખીને રતલ ૩, સોજો ગોળ શેર ૧, છોલેલું લસણ તથા સુકા મરચા દરેક નવટાક, જીરૂ તથા હળદના ગાઠીયા દરેક તોળો ૧, સોજો જલદ સરકો બાટલી ૧I, દલેલી રાઇ તોળા ૫, નીમક ખપ મુજબ

કેરીની ચીરને સોજી ધોઇ કોરડી કરી થોડા નીમક સાથે ચોવીસ કલાક બરણીમા રાખ્યા પછી બરાબર પુરતા તડકામા બે દીવસ સુકવવી. જરા સરકામા જીરૂ, મરચા તથા લસણને જાદું પીસ્વુ હળદને બારીક પીસવી. પછી કોડીનાં વાસણમા થોડા સરકામા રાઇને ખુબ ચઢાવી તેમા બધો સામાન નાખ્ખી ખપતો ખપનો બધો સરકો ભેળવો અને કેરીની ચીરને એ મેળવણીમા ખરમોટી બધી મેળવણી સાથેજ ચારને બરણીમા ભરી ચપટ ઢાકણુ ઢાકી ઉપર કપડુ બાધવુ અને ત્રણ ચાર દીવસને અતરે તળે ઉપર કરવું. પંદર વીસ દીવસમા અચાર તૈયાર થશે રાઇના અચાર લાંબો વખત રેહતા નથી માટે કઠણ હોય તેટલાજ વાપરવા.

અચાર રેસાનું.

સારી જાતના સોજાં મેદા આદુની છાલને છરીથી ઓખ્ખવી કાઢી ને પછી બારીક કાપેલો રેસો શેર ૫, સુકા મરચા તથા લસણ દરેક રતલ ૦I, શાકરીયા ખારક, સોજાં નવા સુકા અજીર તથા મોટી સુકી કાળી દરાખ્ખ દરેક શેર ૧, નીમક રતલ ૧, સોજી દલેલી ગઇ, સોજો સરકો તથા હલકો સરકો ખપ મુજબ

નીમક સાથે રેસો ભેળી એક નવી ટોપલીમા ભરી ઉપર ધોઇને લુછેલુ કેળનું પાદડું મુકી ટોપલીની અંદર બેસ્તુ આવે તેરલું કલઇ ભરેલું સોજ્જુ ઢાંકણુ ચઢુ મુકી તેની ઉપર વજન મેલી ચોવીસ કલાક પછી કાઢી પુરતા તડકામા બેથી ત્રણ દીવસ સુકવવું. લસણને છોલી મરચા સાથે બારીક પીસ્વું પછી બધો સામાન ખરમોટઇ રહે તેટલી ગઇને સોજા સરકામા ખુબ ચઢાવી તેમા લસણ તથા મરચા ભેળવા અને બધા સુકા મેવાને હલકા સરકાથી સોજો

ધોઈ એ તથા રેસાને રાઇની મેળવણીમાં ખરમાટી બરણીમાં ભરી ચપટ ઢાંકણ ઢાકી ઉપર કપડું બાધી અચાર ચરે ત્યાં સુધી અવાર નવાર ચાર પાંચ દાહડાને અંતરે તળે ઉપર કરવુ રાઇની મેળવણી પતળી નહી પણ ઘટ કરવી.

અચાર રેવંચીનું

સુકવીને તોળેલા રેવંચી શેર ૧, સાજો ગોળ શેર ૫, સાજો જલદ સરકો બાટલી ૧॥, નીમક રતલ ०।, સુકા મરચા તોળા ૩, એળચી તોળો ૧।, લવંગ તોળો ૧

મોટા તાજાં રેવંચીની નાની મોટી બધી પાદડી કાઢી તેને નીમક સાથે ભેળીને સાજી ટોપલીમા ભરી તેની ઉપર ધોઇને કોરડું કીધેલું કેળનુ પાદડુ ઢાકી કલઇ ભરેલા ઢાકણને ટોપલીની અંદર ચટુ બેસતુ મુકી તેની ઉપર વજન મેલી ચોવીસ કલાક રાખ્યા પછી તડકે જરા પોચા જેવાંજ સુકવવા, તદન સુકા છોડા જેવા કરવાં નહી. મરચાને પીસવા, એળચીના દાણા કાઢી લવગ સાથે ખોખરૂં કરવું. પછી ગોળને ભાજી સરકામા પીગળાવી ગાળીને તેમા બધો સામાન ભેળી સાજી કલઈ ભરેલી તપેલીમા ધીમે બળતે ઊઘાડું મુકી અવાર નવાર કલઈ ભરેલી ચમચ યા લાકડાનો ચમચો ફેરવી સરકો સુકાવા આવે અને અચાર જરા ઢીળા જેવા હોયનેજ ઉતારવા, ચાસ થવા દેવો નહી. થડા થાયને બરણીમા ભરી ઉપર કપડું બાધવું. તીખાસ પસદ નહી હોય તો મરચા ઓછા લેવા.

અચાર લીંબુનાં.

સારી જાતના જાદી છાલના મોટા ખાટા લીંબુ રતલ ૧, આદુ રતલ ०॥, લવગ રતલ ०।, આખી રાઇ તથા લસણ દરેક શેર ०।, ચીનીકબાલા તોળા ૨, સાજો જલદ સરકો તથા નીમક ખપ મુજબ.

લાબુને ધોઇ નુછી કોરડા કરી ડીચકા આગલથી ઊભાં ચાર ચીરમા કાપી હેઠેથી થોડો ભાગ વળગેલો રાખી તેમા દાબી દાબીને નીમક ભરી સાજી ટોપલીમા ગોઠવીને ઉભા મુકી દસ દીવસ તડકે સુકવવાં. આદુને છરીથી ઓખવી છાલ કાઢીને પતળી કાતરીઓ કાપવી અને લસણને છોલી ખોખરૂ કરવુ. બે બાટલી સરકાને

તદ્દન કલાઇ ભરેલી તપેલીમાં એક કકરો પાડી થંડો કરવો ત્યાર બાદ બધો સામાન સાથે ભેળી તેની સાથે લીંબુને એક બરણીમાં ઉભા ગોઠવીને મુકી એ બધું ડુબતાં ઉપર બે આગળ જેટલો સરકો આવે તેટલો રેડવો, પણ કદાચ સરકો ઘટે તો એજ રીતે બીજો ગરમ કરી થંડો પાડીને રેડી ચપટ ઢાકણુ ઢાકી ઉપર કપડુ બાધી ચાર પાંચ દાહડાને અતરે ઉંઘાડીને તપાસ્યા કરવું એ અચાર છ મહીને તૈયાર થશે.

અચાર લીંબુનાં ર જા.

એક શેર સોજા આદુને ઉપર પેહેલા લીંબુના અચારમા લખ્યા મુજબ છોલી કાતરીઓ કાપી થોડા નીમક સાથે ભેળીને ચોવીસ કલાક રાખ્યા પછી બે દીવસ તડકે સુકવવુ પછી પીળી છાલના સોજાં મોટા કઠણ એકસો લીંબુને ઉપર અચારમાં લખ્યા પ્રમાણે ધોઈ લુછીને ચીરવા અને સોજુ સફેદ નીમક ઉપસેલા ભરેલાં મોટા આઠ કપ ભરી લેવુ અને સોજી ભેળ વગરની દલેલી હળદ અને તે નહી હોય તો પછી હળદના ગાઠીયાને આખો દાહડો તડકે મુકયા પછી છુદી તારની ચાળણીથી ચાળીને તે હળદ એવુજ ઉપસેલુ ભરેલુ એક કપ લેઇ નીમક સાથે ભેળીને લીંબુના ચીરેલા ભાગમા દાબી દાબીને ભરવું, જેમ કરતા ઘટે તો એજ પ્રમાણે બીજું નીમક તથા હળદ ભેળીને લેઇ બધાં લીંબુ થાયને એક પેચના બુચની બરણીમા અને તેવી નહી હોય તો સાધારણ ચપટ ઢાકણુની બરણીમા લીબુને દાબી દાબીને ઉભા મુકી બબે પડે થોડું આદુ નાખવુ. તીખાં અચાર પસંદ હોય તો નીમક તથા હળદમાં ત્રણ તોળાને આસરે ઘરમા છુદેલી સુકાં મરચાની ભુકી ભેળવી અને બીજા વીસેક લીબુનો રસ કાઢી બરણીમા ભરેલા લીંબુની ઉપર રેડી ચપટ ઢાકી ઉપર કપડુ બાધવુ ચોથે દીને પેચની બરણીમાં અચાર હોય તો ભોંયપર સાદડી પાથરી તે પર બરણીને આડી મુકીને ગબડાવવી, જેથી માહે છુટેલો રસ ફરીને બધે સરખો લાગશે પણ સાધારણ ઢાકણુની બરણી હોય તો એક સોજા વાસણુમા બધા અચાર કાઢીને ઉપરના તળે અને તળેના ઉપર મુકી પાછુ ઢાકી તે પછી પેચની યા સાધારણ ઢાકણુવાળી બરણીમાનાં અચારને પાંચ છ દાહડાને અતરે બીજાં પાચ છ વખત એ

મુજબ તળે ઉપર કરવા. જે પછી અમથાં ઉંધાડીને અવારનવાર તપાસતાં રહેવું. એ અચાર સવાબેથી છઠી મહીને ચઢીને તૈયાર થાય છે. જો મીઠાસ પસંદ હોય તેા એક શેર સેાજા ગેાળનેા ભુકેા કરી માહેથી કચરેા કાઢી સાફ કરી અચાર ભરયા પછી પેહલી વખત તળે ઉપર કીધા બાદ ગેાળને બરણીમા ઉપરથી મુકવેા. બીજી રીતે અચાર ભરવા હેાય તેા ઉપર મુજબ લીંબુને ચીરી તેમા નીમક તથા હળદ ભરી કેાડીનાં છાલકા વાસણમાં સેાજું સફેદ કપડું પાથરી તેની ઉપર ઉભા મુકી તદન સુકા થાય ત્યા સુધી તડકે મુકવા. ત્યાર બાદ બરણીમા ઉપર મુજબ ઉભા ગેાઠવી લીબુનેા રસ હેાયતેા તે અને તે નહી હેાય તેા સેાજા જલદ સરકાને એક કકરેા પાડી થંડેા કરી બરણીમાના લીબુ બરાબર ડુબે તેટલેા રેડવેા. ગમે તેા એમા પણ આદુની સુકી કાતરીઓ, મરચાંની ભુકી તથા ગેાળ નાખવેા વરસાદનાં દાહડાના લીંબુ પાણી પીધેલા હેાવાથી કેાઇ વખત તેના અચાર બીગડી જાય છે

અચાર લીંબુનાં ૩ જાં.

પીળી છાલના ઘણાં મેાટા સેાજાં તાજા રસદાર લીબુ શેર ૧૫, નીમક રતલ ૧ાા, જલદ સરકેા બાટલી ૫, સેાજાં સુકા મરચા નવટાક.

લીંબુ તદન આખા ફાટફુટ વગરના લેવા અને તેને સેાજાં ધેાઇ કપડાથી નુછી કેારડા કરી ટેબલ ઉપર હથેલી વડે ધેાબીને નરમ કરી બધા નીમક સાથે બરણીમા ભરી રેાજ તળે ઉપર કરી ત્રણ દીવસ રાખ્યા બાદ ચેાથે દીને કાઢી સફેદ કપડા ઉપર તડકે સુકવા મુકવા. જો દીવસ લાબા હેાય તેા છ અને ટુકા હેાય તેા આઠ દાહડા તડકે બરાબર સુકવવા ત્યારબાદ સરકાને તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમા મરચા સાથે નાખી એક કકરેા પાડી થડેા કરી બરણીમા લીંબુ ભરીને તેમા મરચા સાથેજ સગ્કેા રેડવેા. ત્રણ ચાર દીવસને અંતરે અચાર તળે ઉપર કરતા રેહવુ. મીઠાસ પસંદ હેાયતેા સરકેા ગરમ કરતી વેળા માહે અડધેા શેર સેાજી ખાડ નાખવી, તેમજ તીખાસ વધારે જોઇયે તેા માહે સેાજી મરચાની ભુકી ત્રણ તેાળા નાખવી. હમેશ બરણીના ઢાકણપર સફેદ કપડું બાંધવું. એ અચાર સવાદેાઢ મહીને તૈયાર થશે.

અચાર લીંબુનાં ૪ થાં.

સોજાં મોટાં લીંબુ ૩૦, લીલા મરચાં શેર ૧, કેસર વાલ રાા એટલે બે આની ભાર તોળીને તેમાની અડધી, નીમક ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૩.

કેસરને પીસી નીમકને વાટી તેની સાથે ભેળવી અને લીંબુને ધોઇ કોરડાં કરી વળગેલી ચાર ચીરમા કાપી તેમાં એ નીમક ભરી કલઇ ભરેલી તપેલીમા મુકી મરચા તથા બે પાશેર પાણી રેડી ઢાકીને ચુલે ધીમી આચે મુકી લીંબુ નરમ થાયને ઉતારી થંડા થાયને બરણીમા ભરી ચપટ ઢાકી કપડું બાધવુ છ દાહડે અચાર તૈયાર થશે

અચાર લીંબુનાં ૫ માં.

પીળી છાલના મોટા લીંબુ ૫૦, છોલેલા આદુની પતળી કાતરી રતલ ૦ા, મરચાની ભુકી તથા સોજી દલેલી રાઇ દરેક નવટાક, સોજી હળદના ગાઠીયા તોળા રાા, મીઠું તેલ નાના ચમચા ૪, નીમક તથા સરકો ખપ મુજબ

લીંબુને ધોઇ કોરડા કરી વળગેલી ચાર ચીરમા કાપી પુરતાં નીમક સાથે બરણીમા ચોવીસ કલાક રાખવુ, જે દરમ્યાન ત્રણ ચાર વખત તળે ઉપર કરવુ પછી લીંબુને કાઢી બધા સામાન સાથે ભેળી બરણીમા પાછા ભરવા અને હળદને તેલમા પીસી ગરમ કરીને થંડા પાડેલા સરકામા મેળવી લીંબુ ડુબે તેટલુ બરણીમાં રેડી ચપટ ઢાકી ઉપર કપડું બાંધી થોડા દીવસ તડકે મુકવું.

અચાર લીલાં મરીનુ.

તાજાં લીલા મરીના ઝુમખાને કચરો વળગેલો હોય તે કાઢી હલકા સરકાથી ધોવાં. ઝુમખા આખાજ રાખવા પછી એ ઝુમખા ડુબે તેટલા જલદ સરકામા થોડી એળચી, લવંગ તથા તજ નાખી એક કકરો પાડી બરણીમા મરીના ઝુમખા નાખી સરકો થંડો થાયને ઉપર રેડી ચપટ ઢાકી ઉપર કપડુ બાંધવુ એ અચાર તાઢી રોટલી સાથે ઘણાં સ્વાદ લાગેછે

અચાર શીરા કેરીનું.

સારી જાતની સાખ્યા વગરની કેરીની છોલીને સુકવેલી ચીપ શેર ૪, ચીનાઈ શાકર અથવા સોજી ખાંડ શેર ૮, સોજે જલદ સરકો બાટલી ૨, તજ, લવંગ તથા એળચી ત્રણ મળી તોળા ૨

હાપુસ, પાયરી યા બીજી સાખા વગરની સેજ પાકપર ચહેલી કેરીની ચીપ મણ ળામા નીમક ટીપરી બેને હીસાબે લઇ એક દીવસ નીમક સાથે ચીપને બરણીમાં રાખ્યા બાદ બે દીવસ તડકે સુકવવી, પછી ઉપલે હીસાબે કેરી તથા બીજો સામાન લેઇ સોજા સરકામાં તજ, એળચી તથા લવંગ નાખી કલઇ ભરેલી તપેલીમા એક કકરો પાડી ઉતારવો. શાકર અથવા ખાંડમા પાણી શેર ૧ નામી ચુલે મુકી પીગળેને ઉતારી ગાળી પાછું ધીમે બળતે મેલી શીરો બે બાટલી જેટલો રેહને ઉતારી તેમા ગરમ કીધેલો સરકો મસાલા સાથેજ ભેળવો અને કેરીની ચીપને બરણીમા ભરી ચપટ ઢાકી ઉપર કપડું બાંધી કેરી નરમ થાયને વાપરવુ. મરજી પડેતો ગરમ કીધા વગરના સરકામા શીરો તથા બધું નાખી ધીમે બળતે બે કકરા પાડવા.

અચાર સુકી તરકારીનું.

શકરકદ, રતાળુકંદ, સુરણ તથા રાતુ કોહોળુ એચારે તરકારીને છોલી શકરકંદની અકેક ઇંચ જાદી ગોળ કાતરીઓ કાપવી અને બાકીની તરકારીના અકેક ઇંચ સમચોરસ કકડા કાપવા અને એ છોલેલી તરકારી દરેકના દોઢ રતલ કકડા લેવા. પછી એ તરકારી ડુબતાં તપેલામા પાચ છ ઇંચ જેટલુ ઉપર રહે તેટલું થડું પાણી રેડી તેમા બાર તોળા નીમક પીગળાવીને પછી બધી તરકારીના કકડાને ધોઇ માહે નાખી ઢાકીને બળતે મુકવું શકરકંદ જલદી નરમ થાયછે માટે તેમા સળી ભોકાય તેટલો સેજ નરમ થાયને આંધરાંની ચમચે કાઢીને ઓયામા નાખવો. તે પછી બીજી જે તરકારી એટલીજ નરમ થતી જાય તેમ તેને કાઢતાં જવું અને તે બધીને ત્રણ ચાર દીવસ તડકે સુકવવી. ત્યાર બાદ અચાર ગાજરનામા લખેલો છે તેટલોજ બધો સામાન લેઇ તેજ રીતે તેયાર

કરી તેમાં એ સુકવેલી તરકારી ખરમોઠીને બધું બરણીમાં ભરવુ. કદાચ મસાલો ઓછો લાગે તોજ બીજો થોડો તૈયાર કરીને માહે મેળવવો અને ચપટ ઢાકણુ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધવુ. ત્રણ ચાર દાહડાને અંતરે અવાર નવાર તળે ઉપર કરતાં રેહવુ અને સરકો સોસઈ ગયલો લાગે તો ગરમ કરીને થડો કીધેલો બીજો જરા સરકો માહે રેડવો.

અમૃત પાક.

સોજી પહેલા નંબરની સફેદ શાકરીયા ખાડ શેર ૧, ચોખાનો ચાળેલો આટો ટીપરી ૧, સોજું ઘી તોળા ૨, પસ્તા ૧૫ની બારીક કાપેલી સ્માઇસ, એળચી ૭ છુ દેલી

અડધા પાશેર પાણીમા ઘી, ખાડ, પસ્તા તથા એળચી નાખી ચાસવાળો શીરો કરી માહે આટાને બરાબર મેળવી તે ચરે અને બંધાય તેવું થાયને ખુનચાને જરા ઘી લગાડી તેમા રેડી ઘણુ પતળું પાંથરી જરા થડુ થાયને કકડા કાપવા કઠણ કરવું નહી.

અરદની દાળ.

સોજી નવી અરદની દાળ શેર ૧ાા, સોજુ મીઠાઇનુ ઘી શેર ૭, નવું સોજુ તદન સુકુ ઘઉનુ દુધ તથા સોજી ખાડ દરેક શેર ૬, સોજો બાવળનો ગુદર, સુકા સીગોડા તથા બદામની બીજ દરેક શેર ૨, ભાજેલી કમરકાકડી શેર ૧ાા, સુકા ગોખરૂ તથા ખસખસ દરેક શેર ૧, ભાજેલા પસ્તા શેર ૦ાા, ચારોળી તથા કીસમીસ દરાખ શેર ૦ા, સોજું ભેસનું દુધ શેર ૧ાા, એળચી તોળા ૩, જાયફળ, દોધી, કાકડી; કોહેળુ તથા ખરબુજના મગજ દરેક તોળા ૨, કાળી મુસળી, ધોળી મુસળી, એખરો, અખેરીયો, અસારીયો; માયા તથા ખુપખસ દરેક તોળો ૧

બધા સામાનને જુદોજુદો છુ દી તારની ચાળણીથી ચાળવો અરદની દાળને ભેંસના દુધમા કોડીનાં યા તદન કલઇ ભરેલા વાસણમા ભીનવી ઉપર ઝીણુ કપડુ બાધી હવાવાળી જગ્યામા આખી રાત રાખવુ પછી દુધમાથી કાઢી કપડાથી નુછીને ઠીકરા ઉપર બરાબર ભુંજી સુકી કરીને દલાવી આટાને ચાળવો એળચી જાયફળને

એમજ છુંદવુ બદામ પસ્તાને છોલી બદામના આડા ત્રણ ત્રણ અને પસ્તાના એમજ બબે કકડા કાપવા અને ચારોળાને છોલવી અને ત્રણડેને સોજ્જુ ધોઇ કોરકુ કરવુ દરાખને સાફ કરી ધોઇને કોરડી કરવી ખસખસને ચુંટીને સોજી કરવી. ત્યારબાદ ઘણી મોટી કઢાઇમાં બધું ઘી નાખી ચુલે મુકી બરાબર કકડીને માહેથી ધુમાડો નીકળે ને બધો મેવો તથા મજગને જુદું જુદુ તળી કાઢી મગજને છુંદવા અને બધાં ઘીને તપેલીમા કાઢી લેઇ થોડા ઘીમા આટાને ફીકો લાલ તળીને કાઢી લેઇ જરાજરા ઘી નાખીને બીજા બધા સામાનને જુદો જુદો તળી છેલે જરા વધારે ઘીમાં ઘઉનાં દુધને ફીકું લાલ તળવુ. તે પછી ખાંડમા એકથી સવાશેર જેટલું પાણી રેડી ચુલે મુકી સેજ ચાસવાળો શીરો થાયને ઉતારી બીજાં તદન કલઇ ભરેલા મોટા તપેલાની ઉપર ભીનવીને નીચવેલું કપડું દોરીથી બાંધીને તેમાથી શીરાને ગાળીને બધુ તળાતા કકડેલું ઘી બાકી વધેલું હોયતો તે શીરામા નાખી મજાહનો ચાસવાળો પાકટ શીરો કરીને ઉતારી તેમા બધો તળેલો સામાન ભેળી એક રસ કરી ચુલે મુકી ઘુંટયા કરવુ અને ઘી છુટું પડવા માંડેને ઉતારી બે ત્રણ મીનીટ પછી તળેલો મેવો, મગજ તથા એળચી જાયફળ ભેળવુ થાપેલુ કરવુ હોય તો સેજ કઠણ જેવુ કરીને પછી ઉતારીને થાપવુ પણ ઘણું કઠણ કરવુ નહી, તેમ કીધાથી વવરો ભુકો થઇ જશે.

અરદની દાળ ૨ જી.

નવી સોજી અરદની દાળ ટીપરી ૧, સોજ્જુ મીઠાઇનુ ઘી તથા સોજી ખાંડ દરેક શેર ૨, સોજ્જું નવુ બરાબર સુકવેલુ ઘઉંનુ દુધ; સુકા સીગોડા, બદામની બીજ, ભાજેલા પસ્તા તથા સોજી ચારોળી દરેક શેર ૦।, ખસખસ નવટાક, ચાર જાતના મગજ બધા મળી તોળા ૨, એળચી તોળો ૧।, જાયફળ ૧, ઉજળાં મરી, પીપળી-મુળના ગાઠ તથા છુંદેલી સુંઠ દરેક તોળો ૦।।.

અરદની દાળને ચુંટીને લોઢી ઉપર સારીકાની સેકી દલીને બારીક આટો કરીને ચાળવો ખસખસને ચુંટવી. એળચી જાયફળને છુંદવું. પછી બાકીના સામાનને જુદોજુદો છુંદી તારની ચાળણીથી ચાળવો. બદામ, પસ્તા તથા ચારોળીને છોલી બદામના આડા

ત્રણુત્રણુ અને પસ્તાંના એમજ બબે કકડા કાપી ધોઇને કોરડું કરવું પછી મોટી કઢાઇમાં બધુ ઘી કકડાવી તેમાં મેવા તથા મગજને જુદુંજુદું તળી કાઢી મગજને છુદવા ત્યારબાદ બધું ઘી કાઢી લેઇ થોડા ઘીમા દાળનો આટો નાખી ફેરવફેરવ કરી જરા ભુજીને ઉતારતી વેળા તેમા સીગોડાનો આટો બરાબર ભેળી બે મીનીટ પછી ઉતારીને કાઢી લેઇ પુરતા ઘીમા ધઉનાં દુધને ફીકુંલાલ તળી તે પણ તળેલા આટામા મેળવવુ જરા ઘીમા ખસખસને ભુજવી અને એ બધાં સાથે સુઠ, મરી, પીપળીમુળ સઘળુ આટામા મેળ- વવું. તે પછી ખાડમા અડધો શેર પાણી રેડી સેજ ચાસવાળો શીરો કરવો, ઘણો ચાસ કરવો નહી પછી આટા સાથે ભેળેલો બધો સામાન તથા તળતા ઘી બાકી વધેલુ હોય તો તે સઘળુ શીરામા મેળવી ચુલે ધીમે બળતે મુકી ચમચથી ઘુંટયા કરવુ અને ઘી છુટું પડવા માડે ને ઉતારી બધો તળેલો મેવો, મગજ તથા એળચી જાયફળ છેલે ભેળવુ. એ અરદની દાળ પોચી ઇડા પાક જેવી થશે

અરદીયુ.

સોજી નવી અરદની દાળ શેર ૨, સોજી ચણાની દાળ શેર ૧, સોજી સફેદ મેદા ખાંડ શેર ૧૨, સોજુ મીઠાઇનુ ઘી તથા બરાબર સુકવેલુ નવુ ધઉનુ દુધ દરેક શેર ૪, સોજી મેદા સુઠ શેર ૧, સુકા સીગોડા, બદામની બીજ તથા સોજો બાવળનો ગુદર દરેક શેર ૦।।, ભાજેલા પસ્તા, ખસખસ, ભાજેલી કમર- કાકડી, સુકા ગોખરૂ તથા કીસમીસ દરાખ દરેક શેર ૦।, આંબોળી, પીપળીમુળના ગાઠ, ઉજળામરી, ધોળી મુસળી, બલબીજ, કાકડી, કોહોળુ, દોચી તથા ખરબુજના મગજ દરેક નવટાક, એળચી તોળા ૩, સુરીજન, નાકકેસર, કવચા, અકલગરો, કમરકસ તેજ બલ તથા અસાલીયો દરેક તોળા ૨, તજ તથા લવગ દરેક તોળો ૧, જાયફળ ૩, જાવત્રી જાયફળ ૩ ની, સુકા નવા કોપરાની વાટી ૧

ખસખસને ચુટવી ગરમ મસાલાને છુદવો કોપરાને છોલી ઝીણા કકડા કાપવા. બધો સામાન તથા બધા વસાણાને જુદુ જુદું છુંદીને તારની ચાળણીથી ચાળવુ બેઉ જાતની દાળને ચુટી

બારીક આટો દલીને ચાળવો દરાખને ધોવી બદામ, પસ્તાં, ચારોળીને છોલી બદામના આડા ત્રણત્રણ અને પસ્તાના એમજ બબે કકડા કાપી ધોઇને કોરડુ કરવુ પછી મોટી કઢાઇમા બધું ઘી કકડાવી માહેથી ધુમાડો નીકળેને મેવો તથા મગજને જુદુંજુદું તળી મગજને છુંદવા અને બાકીના બધા સામાનને જરાજરા ઘીમાં જુદોજુદો તળવો ઘઉના દુધને જરા વધારે ઘીમાં ફીકું લાલ તળી છેલે જરા ઘીમાં ખસખસ તળવી અને બાકી બધું ઘી વધે તેમા બેઊ જાતની દાળના આટાને તળવો. ત્યારબાદ ખાંડમાં ત્રણ શેર પાણી રેડી તેનો પતળો શીરો કરી એક કલઇ ભરેલા મોટા તપેલાની ઉપર ભીજવીને નીચવેલાં કપડાને દોરીથી ઢીળું બાધીને તેમાથી શીરાને ગાળી ચુલે મુકી ચાસવાળો શીરો થાયને ઉતારી તેમા તળેલો બધો સામાન બધા ઘી સાથેજ ભેળી એકરસ કરી ધીમે બળને મુકી હેઠે લાગે નહી માટે અવાર નવાર ચમચ ફેરવવી અને ઘી બરાબર છુટુ પડી ઉપર તરતું દેખાયને ઉતારી એળચી, જાયફળ, જાવત્રી, તજ, લવગ તળેલો મેવો તથા મગજ બધુ ભેળીને કલઇ ભરેલી કથરોટ અથવા ખુનચામા નાખી બે ઇચ જાડુ થાપી થડુ થઇ ઠરેને ચાર પાચ ઇચ જેટલા કાપ મુકીને તવાથાવડે આખા કકડા ઉપાડવા માહે પાણીનો ભાગ રેહશે તો ફુગ ચઢશે એ અરદીયુ ઘણુ સારું લાગેછે

અરદીયું ૨ જું.

નવી અરદની દાળ ટીપરી ૧, સોજી મેદા ખાડ શેર ૨, સોજું મીઠાઇનુ ઘી શેર ૧।, બદામની બીજ તથા ભાજેલા પસ્તા દરેક શેર ૦।, બરાબર સુકવેલું ઘઉનુ દુધ તથા સુકા સીંગોડા દરેક નવટાક, કાકડી, કોહોળુ દોધી ખરબુજ ચાર જાતના મગજ દરેક તોળો ૧॥, સુંઠ, ઊજળા મરી તથા પીપળીમુળના ગાઠ દરેક તોળો ૧, એળચી તોળો ૦॥।, જાયફળ ૧

દાળને ચુંટીને ઠીકરાપર ચુલે બરાબર સેકી દલીને આટાને ચાળવો એળચી જાયફળને છુંદવુ બધા સામાનને જુદો જુદો ઝુદી તારની ચાળણીથી ચાળવો. બદામ પસ્તાને છોલી સ્લાઇસ

કાપી ધોઇ નુછીને કોરડી કરવી. પછી કઢાઈમાં ઘી કકડાવી માહેથી ધુંમાડો નીકળેને બદામ, પસ્તાં તથા મગજને જુદું જુદું તળી કાઢી મગજને છુંદવાં. પછી થોડા થોડા ઘીમા બધા સામાનને જુદોજુદો તળી બાકીનાં બધાં ઘીમા દાળના આટાને ફીકો લાલ તળવો. ત્યારબાદ ખાંડમાં અડધો શેર પાણી નાખી પીગળાવી ગાળીને ચાસવાળો શીરો કરી ઉતારીને તેમાં બધો સામાન ભેળી ધીમે બળને ધુંટયા કરી ઘી છુટું પડે ને ઉતારી તળેલો મેવો તથા એળચી જાયફળ ભેળી કલઇ ભરેલા પુનચામાં થાપી બધાયને કાપ મુકી તવાથા વડે કકડા ઉપાડવા

અલેટી પલેટી.

જયારે ઘણી મરઘી કપાયલી હોય ત્યારે તેના તેટા તથા કલેજીના ઝીણા ઝીણા કકડા કાપી ધોઇને રતલ ૧, ઘી શેર ૦ા, બારીક સેવ જેવા કાપેલા કાંદા શેર ૦ાા, આદુ તોળો ૦ા તથા લસણ વાલ ૫ બેઉ છોલીને છુંદેલું, નીમક તોળો ૧

કાંદાને ઘીમાં લાલ તળી માહે આદુ લસણ નાખી તે તળાવાનો સોહડમ નીકળેને માહે કલેજી તથા તેટાના કકડા અને નીમક નાખી ચમચે મેળવી ઢાકી તતરેને અંદરથી કલેજીના કકડા કાઢી લેઇ અડધા શેરને આસરે પાણી રેડી ઢાકવુ અને તેટા કાચાજ રહેતો ઢાકણપર જરા પાણી આપી તદન ચરેને પાણી બળી જાયને કલેજી નાખી ધગારે રાખી ઘીપર આવેને ઉતારવુ

આઇરીશ ઇસ્ટુ.

સોજાં નકી કુમળા ગોસ્ત રતલ ૨ ના છ કકડા, મોટા પટેટા શેર ૨, કાદા શેર ૦ા, નીમક તોળો ૧ા, દલેલા મરી સપાટ ભરેલી ચમચી ૧

પટેટાને છોલી મોટા કકડા કાપવા, કાંદાને છોલી તેના પણ કકડા કાપવા અને એ તથા ગોસ્તને ધોઇ તપેલીમાં હેઠે ગોસ્ત પછી પટેટા અને છેલુ કાદાનુ પડ પાંથરી નીમક મરી ભભરાવી એક શેર પાણી રેડી ચપટ બેસ્તું ઢાંકણ ઢાકી ધગધગતા ગામઠી કોલસાના ઇંગાર પર મુકી ગોસ્ત તદન નરમ થયુ નહી હોય તો ઢાંકણ પર પાણી આપ્યા કરી તદન નરમ થાયને જરા ગ્રેવી સાથે ઉતારવુ

આઇરીશ ઇસ્ટુ ૨ જું.

સોજ્જુ ફરબે પણ કુંમળુ ગોસ્ત રતલ ૨, દાબી; વેંગણું; ડબલ બીન, શકરકંદ, રતાળુકંદ; ટામેટા, બારીક કાપેલી ફ્રેંચ બીન, ગ્રીનપીસના દાણા, પાપડીના દાણા, પટેટા તથા કાદા દરેક શેર ૦।, આદુ તોળો ૦। તથા લસણ વાલ ૫ બેઉ છોલીને છુંદેલું, ઘી શેર ૧, સુકાં મરચાંની ભુકી સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, નીમક તોળા ૨, ગરમ મસાલો સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, વેલાતી સૉસ ટેસ્ટ મુજબ

ગોસ્તના કકડા કાઢીને ધોવુ બધી તરકારીને છોલી ઝીણા કકડા કાપી ધોવી કાંદાને બારીક સેવ જેવા કાપી ઘીમાં લાલ તળી માહે આદુલસણ વધારી મરચાની ભુકી નાખી ગોસ્ત ભેળી ઉપરથી બધી તરકારી તથા નીમક નાખી ગામઠી કોલસાને ધગારે પાણી વગર ઢાંકણ પરજ પાણી આપી બરાબર ચેરવી સેજ એવી સાથે તૈયાર કરી ઉતારીને ગરમ મસાલો તથા ટેસ્ટ મુજબ સૉસ ભેળવો.

આઇરીશ ઇસ્ટુ ૩ જું

મરઘીના પીલા ૧ ના સાફ કરીને ધોયલા કકડા, ઝીણા કાંદા શેર ૦।।। છોલેલા, મોટા લીલાં મરચા ૨–૩, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, સોજ્જુ દુધ પાશેર ૧.

બધો સામાન તપેલીમા નાખી પોણો શેર પાણી રેડી ઢાંકીને પેહેલે બળતે રાખ્યા પછી ગામઠી કોલસાને ધગારે મુકી પીલું ચરે અને એવી નાના એક કપ જેટલી રહેને દુધ રેડી એવી ઘટ થાયને ઉતારવુ

આઇરીશ ઇસ્ટુ તરકારીનું.

મોટા પટેટા શેર ૧।।, મોટા કાદા શેર ૨, ગાજર શેર ૦।।, માખણ તોળા ૫, નીમક ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, દલેલાં મરી સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, બાફેલાં ઇંડા ૪, થોડી બારીક કાપેલી પાર્સલી.

કાદા, પટેટા તથા ગાજરને છોલી વેફર જેવા પણ જરા જાદાં કાપવા. ઇંડાને છોલી ઉભા બબે કકડા કાપવા. પછી બધું એક તપે-

લીમાં નાખી એક પાશેર પાણી રેડી ઢાંકીને ધંગારે મુકી ઉપર પાણી આપવું અને બધું ચડીને નરમ થઇ સેજ ગ્રેવી રહેને માખણ તથા ઇડાં ભેળવાં

આઇસ કસ્ટર્ડ.

સોજું દુધ શેર ૧, છુટેલી ખાડ રતલ ૦॥, Brown & Polson's કોર્નફ્લોઅર તોળા ૨॥, તાજાઇડા ૩, વૅનીલાનુ ઍસૅન્સ નાનો ચમચો ૧

કોર્નફ્લોઅરને જરા દુધમા બરાબર મેળવી ઇડાં ભાજી સફેદીને જુદી રાખી દાળને ખુબ તરેહ દોહવી પતળી કરીને દુધ સાથના કોર્નફ્લોઅરમા ભેળવી અને ખાડમાથી ઉપસેલા ભરેલા નાના બે ચમચા જેટલી જુદી કાઢીને બાકીની બધીમા દુધ નાખી ચુલે મુકી ગરમ થાયને દાળ સાથે મેળેલા કોર્નફ્લોઅરના ગાગડા થાય નહી તેમ તેમા નાખીને જલદી મેળવી દઇને ઘુટયા કરવું અને કઠણ થાયને ઉતારી રંગ વગરની તારની ચાળણીમાથી છાડી લઇને થંડા પાણીનાં વાસણમા મુકવુ પણ માહે પાણી ભરાય નહી તેની સંભાળ રાખવી તેટલાં ઇડાની સફેદીમા પેલી બે ચમચા ખાંડ નાખી કફ ચઢાવીને મેળવણી થંડી થયા પછી તેમા મેળવી વૅનીલા ભેળીને આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ આઇસમાં જમાવવું.

આઇસ કૉફી કસ્ટર્ડ.

સોજું તાજુ દુધ શેર ૦॥, ક્રીમ તથા સ્ટ્રૉંગ બનાવેલી દુધ વગરની કૉફી પાશેરાથી ભરેલુ દરેક પાશેર ૧, તાજાં ઇડા ૪, વૅનીલાનુ ઍસૅન્સ ચમચી ૨, ગોલાબનુ ઍસૅન્સ ટીપા ૧૦

ઇડાંને ભાજી ખુબ તરેહ દોહવી તેમાં ખાડને બરાબર ભેળવી પછી દુધને ગાળી એક કકરો પાડીને તેમા ઇડા ખાડની મેળવણી મેળવી દઇને એક મીનીટ ચુલે રાખ્યા પછી ઉતારી કૉફી, ક્રીમ તથા બંને ઍસૅન્સ ભેળી થંડુ થાયને આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ સાચામા ભરીને જમાવવુ

આઇસ પ્લમ પુડીંગ.

સેાજું દુધ શેર ૧, સેાજી ખાડ રતલ ૦ાા, તદન તાજા ૪ ઇડાની દાળ, મેાટી સુકી અંગુરી દગાખ તથા બદામની બીજ દરેક ૨૫, વેલાતી ઑરેંજના સુકા મુરબ્બાના ઝીણા કાપેલા કકડા તથા સેાજી કકરી મેાલી વેલાતી બીસ્કીટ દરેક તેાળા ૨ાા, વૅનીલાનુ ઍસૅન્સ નાના ચમચા ૨

બદામને છેાલીને છુંદવી ઇંડાની દાળને ખુબ તરેહ દેાહવીને પતળી કરવી બીસ્કીટને છુંદી ઝીણી ચાળણીથી ચાળીને આટા જેવી કરવી દરાખને ધેાઇ કેારડી કરી ઠરીયા કાઢી કટકા કાપીને દુધમા નાખી કકરેા પડેને તેમા ઇડાની દાળને બરાબર ભેળી ખાડ મેળવીને ગાગડા નહી થાય તેમ એક મીનીટ ઘુટીને ઉતારી બીસ્કીટનેા આટેા ભેળવેા અને થડું થાયને બાકીનેા સામાન મેળવી આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાચામા જમાવીને માહેથી કાઢીને મેાલ્ડમા ભરી આઇસમા મુકી ખાતી વેળા મેાલ્ડને ઉલટાવીને પુડીગ આખુજ કાઢવુ

આઇસ પુડીંગ.

સેાજી ખાડ રતલ ૧, સેાજી ક્રીમ ભરેલી શેર ૦ાા, મેાટી સુકી અંગુરી દરાખ તથા કરંટ દરાખ દરેક તેાળા ૫, બદામની બીજ તથા વેલાતી સેાજી કકરી મેાલી બીસ્કીટ દરેક તેાળા ૩, ઑરેંજનેા વેલાતી સુકેા મુરબ્બેા તથા સત્રા અથવા મેાસંબીની છાલનેા સુકેા મુરબ્બેા દરેક તેાળા ૨ાા, તાજા ઈંડા ૪ની દાળ, બ્રૅંડી વાઇન ગ્લાસ ૧

બદામને છેાલીને છુદવી દરાખને ધેાઇને કેારડી કરી અંગુરીના ઠરીયા કાઢીને કટકા કાપવા મુરબ્બાના ઝીણા કટકા કાપવા બીસ્કીટને છુદી બારીક ચાળણીથી ચાળીને આટા જેવી કરવી પછી બે પાશેર પાણીમા ખાડ પીગળાવી ગાળીને તેનેા ચાસવાળેા શીરેા કરીને ઉતારવેા અને થડેા થાયને બીસ્કીટના આટામા જરાજરા કરી બધેા બરાબર મેળવીને સેહજાખી ગાગડેા રાખવેા નહીં તે પછી એમા બાકીનેા બધેા સામાન ભેળી આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં

લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરી જમાવીને અંદરથી કાઢીને મોલ્ડમા ભરી આઇસમાં મુકી ખાતી વેળા મોલ્ડમાથી ઉલટાવીને આખું જ પુડીંગ કાઢવું. બ્રેંડી પસંદ નહી હોયતો થોડો નાખવો

આઇસક્રીમ.

સોજું દુધ શેર ૨, ખાંડ રતલ ૦।, વેનીલાનુ ઍસૅન્સ નાનો ચમચો ૧, દુધમાં ખાંડ પીગળાવી ગાળી લગભગ અડધુ બાળી થડું થાયને વૅનીલા ભેળી આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને જમાવવુ વૅનીલાને બદલે ગમેતો બીજુ કોઇ ઍસૅન્સ ટેસ્ટ મુજબ નાખવુ આ આઇસક્રીમ વૅજીટેર્યનને માટે છે

આઇસક્રીમ ૨ જુ.

તાજી ક્રીમ ભરેલી શેર ૨, લીંબુ ૩ નો ગાળેલો રસ, ચવચવ અથવા બીજા કોઇ પણ મુરબ્બાના ઝીણા કકડા શેર ૧, સોજી ખાડ શેર ૦॥, વૅનીલા અથવા રાજબરી ઍસૅન્સ ટેસ્ટ મુજબ

બધો સામાન ભેળી આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ જમાવી મોલ્ડમા ભરી આઇસમા મુકવુ. એ આઇસક્રીમ વૅજીટેર્યન માટે છે

આઇસક્રીમ ૩ જું.

સોજુ તાજું દુધ શેર ૨, સોજી ખાડ તથા ચીનાઇ ચવ ચવના મુરબ્બાના ઝીણા કટકા દરેક રતલ ૦।, તદન તાજાં ઇડા ૬ ની દાળ, વૅનીલાનુ ઍસૅન્સ ટેસ્ટ મુજબ.

ઇડાની દાળને ખુબ તરેહ દોહવીને પતળી કરી કોડીના વાસ ણમાં દોઢ પાશેર દુધમા બરાબર મેળવીને જુદુ રાખવુ ત્યાર બાદ બાકીનાં બધા દુધને ચુલે મુકી ઘુંટયા કરી તેમાનુ આશરે દોઢ પાશેર જેટલુ બળીને ઓછું થાયને માહે ખાડ નાખી બીજી સાત આઠ મીનીટ ઘુટયા પછી તેમા ઇંડાની દાળ સાથનુ દુધ મેળવી પાચેક મીનીટ ઘુટયા પછી ઉતારી ઉપર મલાઇ બધાય નહી માટે થડું થાય ત્યા સુધી અંદર ચમચો ફેરવ્યા કરવો પછી ટેસ્ટ મુજબ વૅનીલા ભેળી આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ સાચામા ભરીને જમાવવા માટે ફેરવવુ અને જરા બંધાયને મુરબ્બો ભેળી કઠણ જમાવવુ

આઇસક્રીમ અખરેાટનું.

નવી અખરેાટને ભાંગી તેનુ તેલ નહી નીકળે તેમ હલકે હાથે ઘણી બારીક છુંદી તારની ચાળણીથી ચાળી ૫૬૨ તેાળા લેવી અને સેાજું દુધ શેર ૧ ને કકરેા પાડી થડુ કરી તેમા મેળવી ખાંડ તેાળા ૧૫ નાખી આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ સાંચામાં જમાવવા ફેરવી દસ મીનીટ પછી કઠણ ક્રીમ ભરેલી શેર અડધેા માહે મેળવીને જમાવવુ.

આઇસક્રીમ અનેનાસનું.

સારી જાતના મેાટા એક અનેનાસને છેાલી આખ બરાબર કાઢીને પછી કાપેલા કકડા, સેાજી ખાંડ રતલ ૦II, અનેનાસના મુરખાના ઝીણા કકડા રતલ ૦I, લીંબુનેા ગાળેલેા રસ નાનેા ચમચેા ૧,

અનેનાસમા લીંબુનેા રસ તથા ખાડ ભેળી પથરની સેાજી ખલમા છુંદી સેાજી ચાળણીથી રસ ગાળી મુરખેા ભેળી આઇસ ક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ જમાવી મેાલ્ડમા ભરી આઇસમા મુકવું.

આઇસક્રીમ અનેનાસનું ૨ જું.

ખમણેલુ અનેનાસ રતલ ૧, સેાજી ખાડ રતલ ૦II, સેાજી ક્રીમ ભરેલી શેર ૦II, સેાજુ દુધ પાશેર ૧, લીંબુનેા ગાળેલેા રસ નાનેા ચમચેા ૧.

મજાહના સેાજા મેાટાં પાકાં અનેનાસને છેાલી તેની બધી આખ કાપીને બરાબર કાઢી નાખ્યા પછી દેાધી ખમણવાની ખમણીથી ખમણી માહે ગાઠ ખમણવા નહી અને તેમા નીકળેલા રસ સાથેજ બધુ તેાળાને એક રતલ લેઈ તેમાં ખાડ તથા લીંબુનેા રસ ભેળીને કેાડીના વાસણમા રાખવુ પછી દુધને ગાળી એક કકરેા પાડીને ઉતારી ઉપર મલાઈ બધાય નહી માટે થંડુ થાય ત્યા સુધી અંદર ચમચેા ફેરવ્યા કરવેા તે પછી તેમાં ક્રીમ ભેળીને આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ સાચામા ભરીને જમાવવા માટે ફેરવી સેજ બધાયને અનેનાસની મેળવણી ભેળીને કઠણ જમાવવુ.

આઇસક્રીમ આમંદ.

સોજી ક્રીમ ભરેલી શેર ૧, છુંદેલી ખાંડ રતલ ૦ાા, બદામની બીજ રતલ ૦ા, શૅરી વાઇન નાના ચમચા ૪, વૅનીલાનું ઍસૅન્સ નાના ચમચા ૨

બદામને છોલી સોજા પાતા ઉપર ઘણી બારીક પીસ્વી. કલઈ ભરેલા વાસણમા અડધી ક્રીમ સાથે ખાડ ભેળી ચુલે ધીમી આચે મુકી માહે રૂપાનો યા લાકડાનો ચમચો ફેરવ્યા કરવો અને બધુ પીગળી જાયને ઉતારીને અંદર બાકીની ક્રીમ તથા બદામને બરાબર મેળવી થંડું થાયને શૅરી તથા વૅનીલા ભેળી આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ જમાવવુ દારૂ પસંદ નહી હોયતો શૅરી ઓછો નાખવો.

આઇસક્રીમ કેરીનું.

સોજુ દુધ શેર ૨, સોજી ખાડ શેર ૦ાાા, સોજી પાકી પાયરીની મોટી ૪ કેરીનો રસ, તાજાં ઇંડા ૩ ની ખુબ દોહવેલી દાળ

દુધમા ખાડ પીગળાવી ગાળી ચાર કકરા પાડી થડું થાયને ઇંડાની દાળ ભેળી કેરીનો રસ નાખી ઝીણા આધરાની ચાળણીથી ગાળી આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ જમાવવુ.

આઇસક્રીમ કૉફી

સોજુ દુધ શેર ૧ા, છુંદેલી સોજી કૉફી નવટાક, ખાડ શેર ૦ાા, તાજા ઇંડા ૩ ની દાળ.

દુધને ચાર કકરા પાડી ઉતારી કૉફી નાખી ચપટ ઢાકી પાચેક મીનીટ પછી ખાડ ભેળીને જરા જા જરા કપડાથી ગાળવુ બરાબર થંડુ થાયને દાળને ખુબ દોહવી પતળી કરી કૉફીની મેળવણીમાં ભેળી ટેસ્ટ માટે બે ત્રણ ટીપાં ગોલાબનુ ઍસન્સ યા ઘણો સોજો ગોલાબ ચમચી ૧ ભેળી આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ જમાવવુ.

આઇસક્રીમ કૉફી ૨ જું.

સોજી ક્રીમ ભરેલી શેર ૧, છુંદેલી ખાંડ તોળા ૨૬, સ્ટ્રૉંગ બનાવેલી દુધ વગરની કૉફી પાઇંટ ૧, વૅનીલાનું ઍસૅન્સ ટેસ્ટ મુજબ

બે પાશેર પાણીમા ખાંડ નાખી ચુલે મુકી બધી ખાંડ પીગળે ને ઉતારી ગાળીને માહે કૉફી તથા ક્રીમ ભેળી ટેસ્ટ મુજબ ઍસૅન્સ નાખી આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ સાચામા ભરીને જમાવવું.

આઇસક્રીમ ચમપીન

ચમપીન બાટલી ૧, સોજી ખાંડ રતલ ૦॥, લીંબુ ૨ નો ગાળેલો રસ તથા છાલ

ખાંડમા લીંબુનો રસ તથા છાલ ખુબ ચોળીને છાલ કાઢી નાખી ચમપીન મેળવી આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ જમાવવું.

આઇસક્રીમ ચાનું.

ક્રીમ ભરેલી શેર ૦॥, ખાંડ રતલ ૦॥, સોજી ઉંચી સુકી ચા તોળા ૨॥.

આમાં ઘણું કકરા પડતું પાણી ચાનુ એક કપ ભરી નાખી ત્રણ મીનીટ ઢાંકી રાખ્યા બાદ ગાળી થંડું થાયને માહે ખાંડ તથા ક્રીમ ભેળી ગમે તો ટેસ્ટ માટે જરા વૅનીલાનું ઍસૅન્સ નાખી આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ જમાવવુ.

આઇસક્રીમ ચૉકોલેટ.

સોજી ચૉકોલેટ તોળા ૧૫, ક્રીમ ભરેલી શેર ૦॥, સોજુ દુધ શેર ૧, ખાંડ રતલ ૦॥, વૅનીલા તથા ગોલાબનું ઍસૅન્સ ટેસ્ટ મુજબ.

ચૉકોલેટ પીગળે તેટલુ તેમાં કકડતું પાણી રેડી પીગળાવી બધા સામાન સાથે ભેળી ઝીણા આધરાની ચાળણીથી ગાળી દુધને કકરો પાડી થડું કરી તે મેળવી ટેસ્ટ મુજબ વૅનીલાનું તથા ત્રણથી ચાર ટીપાં ગોલાબનુ ઍસૅન્સ ભેળી આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ જમાવવુ.

આઇસક્રીમ ચૉકોલેટ ૨ જું.

સોજી ચૉકોલેટનો ભુકો રતલ ૦I, સોજું દુધ શેર ૧, ખાંડ રતલ ૦II, તાજાં ઇંડાં ૬.

ચૉકોલેટ પીગળે તેટલું થોડું પાણી રેડી ધીમી આંચે મુકી પીગળેને ઉતારવુ દુધમાં ખાંડ પીગળાવી ગાળી બે ત્રણ કકરા પાડી ઉતારી થડું પાડી થોડુ થોડુ કરી ચૉકોલેટમા મેળવવુ અને ઇંડાને ખુબ દોહવી પતળા કરી તે ભેળી આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ જમાવવુ ટેસ્ટ માટે ગમેતો થોડા ટીપાં ગોલાબનું તથા વૅનીલાનું ઍસૅન્સ નાખવું

આઇસક્રીમ જૅમ.

ઍપ્રીકોટ જામ રતલ ૦II, ક્રીમ ભરેલી શેર ૦II, લીંબુ ૧ નો ગાળેલો રસ, કડવી બદામ ૬ છોલીને ઘણી બારીક છુંદેલી, નોઇયો લીકર ગલાસ ૧.

બધો સામાન ભેળી સોજી પથરની ખલમા ઘુટી સોજી ચાળણી થી છાંડી આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ જમાવવુ.

આઇસક્રીમ તજનું.

ક્રીમ ભરેલી તથા સોજુ દુધ દરેક શેર ૦II, ઘણી બારીક છુંદેલી તજ તોળો ૦II, છુંદેલી ખાંડ રતલ ૦II, તાજાં ઇંડાં ૨ ની દાળ ખુબ ઘુંટીને પતળી કીધેલી, લીંબુ ૧ નો ગાળેલો રસ.

દુધ સાથે ખાંડ, તજ તથા દાળ ભેળી ચુલે ઘુટી એક ભાગ જેટલું બળી બે ભાગ જેટલુ રહેને ઉતારી થડુ થાયને ક્રીમ તથા લીંબુનો રસ મેળવી આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ જમાવવુ.

આઇસક્રીમ તડબુજનું.

સારા મોટા પાકા લાલ તડબુજનો વચમાનો નરમ લાલગર તથા બધો રસ કાઢી તે લેઈ તેમા આપણા ટેસ્ટ મુજબ ખાંડ ભેળી મીઠુ કરી થોડો સોજો ગોલાબ નાખી એક રસ કરી સોજી ચાળણીથી છાંડી કાઢી આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ જમાવવુ

આઇસક્રીમ પસ્તાંનું.

ભાંજેલાં સેાજા પસ્તાં શેર ૦ા, સેાજું દુધ શેર ૧ાા, સેાજી ભરેલી ક્રીમ શેર ૦ાા, સેાજી ખાંડ શેર ૧, તદન તાજા ઇડા ૬, વૅનીલાનું ઍસૅન્સ નાના ચમચા ૨, ગેાલાબનું ઍસૅન્સ ટીપાં ૧૦, સેાજેા ગેાલાબ ચમચી ૪.

પસ્તાંને કકડતા પાણીમાં નાખીને બે મીનીટ પછી પાણીમાંથી કાઢી છેાલીને સેાજા પાતા ઉપર ગેાલાબ સાથે ઘણુંજ બારીક મેસ જેવાં પીસ્વા. સેજખી કગરસ રહે નહી દુધમા ખાંડ પીગળાવી ગાળી ચાર પાચ કકરા પાડી તદન થડું કરીને પછી ઇડાંને ખુબ દેાહરી તદન પતળા કરીને માહે તે ભેળી ને પછી પાછુ જાજરા કપડાથી ગાળવુ. ત્યારબાદ પીસેલા પસ્તામા જરાજરા કરી બધું દુધ ભેળી ક્રીમ મેળવી છેલે ઍસૅન્સ નાખી સાચામાં ભરી આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ જમાવવુ. ક્રીમ પસંદ નહી હેાયતેા તે લેવી નહી અને તેને ભાગનુ અડધેા શેર દુધ વધારે લેવું. ગમે તેા બધી મેળવણી ભેળીને તૈયાર કરી સાચામાં ભરવા આગમચ ઝીણાં આંધરાની ઍનેમલની ચાળણીમાથી બધું છાડી કાઢીને પછી જમાવવું. મરજી પડે તેા Briton's Vegetable Colour આવે છે તેનેા લીલેા રગ ઉપલી મેળવણી તૈયાર કીધા પછી લીલા રંગની થાય તેટલેા તેમા મેળવવેા

આઇસક્રીમ પીચ.

સેાજી ક્રીમ ભરેલી શેર ૧, સેાજાં માેટા પાકાં પીચ ૧૨, સેાજુ દુધ શેર ૦ાા, છુદેલી ખાંડ રતલ ૦ાા

દુધને ગાળી એક કકરેા પાડી મલાઈ બંધાય નહી માટે થડું થાય ત્યાં સુધી માહે ચમચેા ફેરવવેા પીચને છેાલી ઠરીયા કાઢી કેાડીના બેાલમા રૂપાંના યા લાકડાંના ચમચાથી બરાબર મેશ કરીને માહે ખાંડ ભેળી અડધેા કલાક ઢાંકી રાખવું ત્યારબાદ અંદર ક્રીમ તથા દુધ મેળવી આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ સાચામા ભરીને જમાવવુ.

આઇસક્રીમ બદામનું.

આઇસક્રીમ સાધારણમા પેહેલામા લખ્યુ છે તેટલા સામાન તેજ રીતે તૈયાર કરવા અને બદામની બીજ નવટાકને છોલી એક ચમચી સેાજા ગેાલાબ સાથે સાફ પાતા ઉપર એકદમ ઘણીજ બારીક મેસ જેવી પીસવી, સેજબી કગરસ અંદર રહે નહી પછી એ મેળવણીમાં બરાબર ભેળીને આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ જમાવવું. ગમેતેા બદામને બદલે બદામનુ ઍસૅન્સ સાત ટીપા નાખવા.

આઇસક્રીમ બનાવવાની રીત.

કેાઇપણ જાતનુ આઇસક્રીમ બનાવવું હેાય તેની મેળવણી તૈયાર કરી આઇસક્રીમ બનાવવાનેા જસતનેા સાચેા આવે છે તેમા ત્રણ ચાર આગળ અધુરી મેળવણી ભરવી અને ત્રણ રતલ આઇસે એક રતલ જાડા નીમકનેા અડસટેા રાખી આઇસનેા જાડેા ભુકેા કરી તબની વચમા સાચેા મુકી નીમક સાથે આઇસના ભુકાને તબ જરા અધુરૂં રહે તેટલું ભરી સાચેા જોરથી ફેરવવેા જરાવારે ઢાંકણું નુછીને ઉંઘાડી સાચાની અંદર ફરતી આઇસક્રીમની પેાપડી બધા- યલી હેાય તેને છરી યા ચમચા વડે એાખવીને વચમા ભેળી ઢાકીને પાછેા સાચેા ફેરવવેા. એ મુજબ અવારનવાર ઉઘાડીને કરવુ કારણ એમ નહી કીધાથી વચમાનુ બધાતા ઘણેા વખત લાગશે અને આઇસનેા બીગાડ થશે આઇસ પીગળીને તબમા પાણી થયુ હેાયતેા બુચ કાઢી પાણી કાઢી નાખી બીજું આઇસ તથા નીમક નાખી આઇસક્રીમ કઠણ જમાવવું. એમ બધાયલુ આઇસક્રીમ તુર્ત ખાવુ. પણ છરીથી કપાય તેવુ ઘણુ કઠણ પસંદ હેાય અથવા બાહેર દુર મેાકલવુ હેાય અથવા ઘણેા વખત રાખવુ હેાય તેા આઇસક્રીમને સાચામાથી કાઢી મેાલ્ડમા ભરવુ અને તેની ઉપર કેારૂં સફેદ કાગજ મુકીને પછી ઢાકણુ ઢાકી તબમાનું પીગળેલું આઇસ તથા નીમક બધું કાઢી નાખી બીજુ નવુ ભરી વચમા મેાલ્ડ મુકી ઉપર પણ આઇસ તથા નીમક નાખી તેની ઉપર નમાદાનેા કટકેા દાબી મુકવેા કેાઇપણ જાતનેા મુરબ્બેા યા ફ્રુટ આઇસમા નાખવુ હેાયતેા બનાવતી વખતેજ મેળવણીમાં તે નાખવુ નહી,

પણ અડધું બંધાવા આવેને માહે ભેળવું, તેમ કીધાથી હેઠે બેસી જશે નહી પણ બધે સરખુ ભેળાયલુ આવશે ઢાકણુ ઉઘાડતી વેળા પેહેલે કપડાથી નુછવુ, કાકે અંદર નીમક જશે. આઇસક્રીમ મોલ્ડમા વળગી ગયાથી ઝટ નીકળી નહી શકે તો પછી પાછું ઢાંકણુ ઢાકી મોલ્ડને સેજ ગરમ પાણીમા બોળીને તુર્ત કાઢી લેવું, માહે રાખવુ નહી તે પછી આઇસક્રીમ નીકળી આવશે

આઇસક્રીમ બર્ડસ કસ્ટર્ડ પાઉડર.

સોજ્જુ તાજ્જુ દુધ શેર ૨, ખાંડ શેર ૧, Alfred Bird's Custard Powder એક પૅકેટ

દુધમાથી એક પાશેર થડુ દુધ જુદું કાઢવુ અને ઉપર નામ લખ્યું છે તેના જુદી જુદી જાતના ઍસૅન્સ ભેળેલા અકેક આઉસ પાઉડરના પૅકેટ આવે છે તેમાના એક પૅકેટમાંના પાઉડરને એ થંડા દુધમા બરાબર મેળવવો અને પછી બાકી રહેલા બધા દુધમા ખાંડ પીગળાવી ગાળીને એક કકરો પાડી ઉતારીને પેલું પાઉદર ભેળેલું દુધ પાછુ ચમચાથી સારી કાની મેળવીને તેની ઉપર એ કકડાવેલુ દુધ જરાજરા કરી બધુ રેડીને બરાબર ભેળી ચુલે મુકી ગાગડા નહી થાય માટે હાથ રાખ્યા વગર ઘુટયા કરી પતળા દુધ પાક જેવુ થાયને ઉતારી થંડુ પડેને મરજી પડે તો રંગ આઇસક્રીમનો ભેળી આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા પ્રમાણે સાચામા ભરીને જમાવવું. ઍસૅન્સનો ટેસ્ટ ઓછો લાગેતો ગમેતો બીજુ કોઇપણ જાતનુ ટેસ્ટ મુજબ ભેળવુ પણ ગોલાબનું હોયતો તે ઘણુ જલદ હોય છે માટે થોડાજ ટીપા ભેળવા વધારે સોજ્જું બનાવવુ હોય તો ક્રીસ્ટેલાઇજ્ડ ફ્રુટ અથવા ચીનાઈ ચવચવનો મુરબ્બો બેમાનુ જે તે એક રતલ ૦॥ ના ઝીણા કકડા કાપી આઇસક્રીમ અડધુ બધાય પછી અંદર ભેળીને બરાબર જમાવવુ એમા ઇડા મુદલ જોઇશે નહી.

આઇસક્રીમ બીસ્કીટ.

નેપલ્સ બીસ્કીટ તોળા ૫ નો ઘણો બારીક આટા જેવો ભુકો, સોજ્જુ તાજ્જુ દુધ શેર ૧, ક્રીમ ભરેલી શેર ૦॥, ખાંડ રતલ ૦॥, તાજાં ઇડા ૨ ની ખુબ ઘુટેલી દાળ, વૅનીલાઇન ટેસ્ટ મુજબ.

વાઇન સીવાય બીજો બધો સામાન ભેળી જરાવાર ચુલે ધુંટી સેજ ઘાડું થાયને ઉતારી સોજી ચાળણીમાથી છાડી કાઢી ઠંડું થાય ને સાચામા ભરી આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ ફેરવી અડધુ જમેને વાઇન ટેસ્ટ મુજબ થોડો ભેળીને બરાબર કઠણ જમાવવુ.

આઇસક્રીમ મૅકેરૂન.

સોજી ક્રીમ ભરેલી શેર ૧, બે ત્રણ દીવસના વાસી બદામના મૅકેરૂન તોળા ૫, છુ દેલી ખાંડ શેર ૦ાા, શૅરીવાઇન નાના ચમચા ૫

મૅકેરૂનને બારીક આટા જેવા છુદી તારની ચાળણીથી ચાળીને ક્રીમમા એ તથા બાકીનો બધો સામાન બરાબર મેળવીને આઇસ-ક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાચામા ભરીને જમાવવુ વાઇન પસદ નહી હોયતો થોડોજ નાખવો.

આઇસક્રીમ મૅરેસશીનો.

સોજી ખાંડ રતલ ૧, મૅરેસશીનો લીકર ગ્લાસ ૨—થી—૪, ક્રીમ ભરેલી શેર ૧.

બધું ભેળી આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ જમાવવું. દારૂ પસદ નહી હોયતો ઘણો થોડો ટેસ્ટ મુજબ લેવો.

આઇસક્રીમ રાજ્બરી.

રાજ્બરી જૅલી અથવા જામ રતલ ૧, સોજુ દુધ શેર ૦ાા, ક્રીમ ભરેલી શેર ૦ાા, લીબુનો ગાળેલો રસ નાના ચમચા ૨, રગ આઇસક્રીમનો લખેલો છે તે ખપ મુજબ

દુધને એક કકરો પાડી ઠ ડુ કરી તેમા બધો સામાન બરાબર મેળવી આઇસક્રીમનો રગ થોડો ભેળી આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ જમાવવુ બીજી કોઈપણ જાતની જૅલી અથવા જામનુ પણ એમજ બનશે

આઇસક્રીમ રાજ્બરી ૨ જુ.

સોજી ક્રીમ તથા સોજી તાજી રાજબરી બેઉ દુધ ભરવાના પાશેરાના માપથી ભરેલી દરેક શેર ૧, સોજુ દુધ શેર ૦ાા, છુ દેલી ખાંડ રતલ ૦ાા, લીબુનો ગાળેલો રસ નાનો ચમચો ૧.

દુધને એક કકરો પાડી થડું થાય ત્યા સુધી માહે ચમચો ફેરવ્યા કરવો. રાજબરીને સાફ કરી કોડીનાં બોલમા ખાંડ સાથે સારીકાની ભચડીને મેળવી અડધો કલાક ઢાકી રાખ્યા પછી મજબુત જાંજરાં ખાડીનાં કપડામા નાખી ભચડીને બધુ બરાબર નીચવી લઈ બાકી રહે તેને દુધમા મેળવીને પાછુ એજ કપડામાં નાખી ખુબ તરેહ ભચડીને બધું બરાબર નીચવી લીધા પછી છેલે કપડામા ફક્ત બીયાનો ગોળો થઈ રહે તેને ફેકી દેવો ત્યાર બાદ ક્રીમને ચુલે ધીમી આચે પીગળાવીને ઉતારી થડી થાયને રાજબરીવાળી મેળવણીમાં એ તથા લીબુનો રસ ભીને આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ સાચામા ભરીને જમાવવુ

આઇસક્રીમ રીચ.

તાજી ક્રીમ ભરેલી શેર ૪, સોજી સફેદ ખાંડ શેર ૧ાા, કોઇ પણ જાતની જૅલી, જામ, ક્રીસ્ટેલાઇજડ ફ્રુટના ઝીણા કકડા, મુરબ્બાના ઝીણા કકડા અથવા ફ્રુટનો નરમ ગર જે તે એક ચીજ ખપ મુજબ, કોઇપણ જાતનુ ઍસૅન્સ ટેસ્ટ મુજબ

ક્રીમ, ખાંડ તથા ઍસૅન્સ ભેળી આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ જમાવી બધુ ભેળીને મોલ્ડમાં ભરવુ અથવા એક ઇંચનું એ આઇસક્રીમનુ પડ અને એક ઇંચનુ જૅલી, જામ, મુરબ્બો યા ફ્રુટનું પડ એમ એકેક ઉપર મુકીને મોલ્ડ ભરવુ. પણ તળીયે તેમજ મથાળે આઇસક્રીમનુજ પડ મુકવુ બીજા ઍસૅન્સની માફક ગોલાબનુ તેમજ બદામનુ ઘણુ નાખવુ નહી, તેના તો ટેસ્ટ મુજબ થોડા ટીપાજ નાખવા

આઇસક્રીમ લીંબુનુ.

સોજી ખાંડ રતલ ૦ાાા, સોજું દુધ શેર ૧, તાજા ઇંડા ૧ ની દાળ, લીંબુ ૩ ની છાલ, લીબુનુ ઍસૅન્સ ચમચી ૧

લીંબુની છાલને ખાંડ સાથે ખુબ ચોળીને છાલ કાઢી નાખવી. દાળને ખુબ દોહવીને પતળી કરવી દુધમા ખાંડ પીગળાવી ગાળી એક કકરો પાડી થંડુ થાયને બધો સામાન એમા ભેળી આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ જમાવવું લીબુની છાલથી જરા કડવું લાગશે માટે ગમે તો તે નાખવી નહી.

આઇસક્રીમ વૅનીલા.

ક્રીમ ભરેલા શેર ૦ાા, સોજ્જુ દુધ પાશેર ૧, ખાંડ રતલ ૦ાા, લીંબુનો ગાળેલો રસ તથા વૅનીલાનું ઍસૅન્સ દરેક નાનો ચમચો ૧, તાજાં ઇંડાં ૨ ની દાળ.

ઇંડાની દાળને ખુબ ઘુંટી પતળી કરી દુધમા ભેળી માહે ખાંડ પીગળાવી ગાળી ઇંગારે મુકી ઘુટી ઘટ થાયને બાકીનો સામાન ભેળી આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ જમાવવુ.

આઇસક્રીમ વૅનીલા ૨ જું.

ક્રીમ ભરેલી શેર ૧, સોજ્જુ દુધ શેર ૦ાા, સોજી ખાંડ રતલ ૦ાા, તાજા ઇંડાં ૨ ની સફેદી, વૅનીલાનુ ઍસૅન્સ નાનો ચમચો ૧,

દુધને એક કકરો પાડી થડું થાય ત્યાસુધી ચમચો ફેરવીને પછી માહે ક્રીમ, ખાંડ તથા વૅનીલા મેળવી છેલ સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી તે ભેળી તુર્તે આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાચામાં ભરીને જમાવવુ.

આઇસક્રીમ સ્ટ્રૉબરી.

સોજી તાજી સ્ટ્રૉબરી તથા બારીક છુંદેલી ખાંડ દરેક રતલ ૦ાા, તાજી ક્રીમ ભરેલી શેર ૦ાા, લીંબુનો ગાળેલો રસ નાનો ચમચો ૧, રંગ આઇસક્રીમનો ખપ મુજબ

સ્ટ્રૉબરીનાં ડીચકાં કાઢી થંડાં પાણીથી સોજી ધોઈ કોરડી કરી માહે ખાંડ નાખી ખુબ ભચડીને મેળવી માહે ક્રીમ તથા લીંબુનો રસ ભેળી ઝીણા આધરાની તદનજ કલઈ ભરેલી ચાળણીમાથી છાડી કાઢી માહે થોડા ટીપા રંગ મેળવી આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાચામા ભરીને જમાવવુ

આઇસક્રીમ સ્ટ્રૉબરી ૨ જું.

આઇસક્રીમ ગજ઼બરી ૨ જામા લખ્યા મુજબનો બીજો બધો સામાન લેવો પણ એમા લીંબુનો રસ લેવો નહી અને રાજ઼બરીને બદલે તેટલીજ પાકી મોટી સ્ટ્રૉબરી લેવી અને તેજ રીતે એનું આઇસક્રીમ બનાવવુ

આઇસક્રીમ સાધારણ.

સેાજુ‘ તાજુ દુધ શેર ૧, સેાજી ખાંડ શેર ૦II, તાજા ઇંડા ૨–૩, કેાઈ પણ જાતનુ એસેન્સ ટેસ્ટ મુજબ

દુધમા ખાંડ પીગળાવી કપડાથી ગાળી સેાજી તપેલીમા બળતે મુકી ચાર પાચ કકરા પાડી ઉતારી ઉપર મલાઇ બંધાય નહી માટે ચમચેા ફેરવ્યા કરીને થડુ કરવુ પછી ઇડાને ભાજી ખુબ દેાહવી તદન પતળા કરી દુધમા ભેળીને પાછું ગાળી કેાઇપણ જાતનું એસેન્સ થેાડું થેાડું કરીને ટેસ્ટ મુજબ ભેળવુ ગેાલાબનું તથા બદામનુ એસેન્સ ઘણું જલદ હેાય છે માટે તેના તેા થેાડા ટીપાં નાખ્યાથીજ બરાબર ટેસ્ટ થશે. ગમે તેા ત્રણ ચાર જાતનુ એસેન્સ ભેગુ નાખવું પણ વેનીલા તથા ગેાલાબનુ એસેન્સ સાથે નાખ્યાથી વધારે સારૂ લાગેછે રગીન કરવુ હેાય તેા રગ આઇસક્રીમનેા છે તે ઇડા ભેળયા પછી થેાડેા ભેળીને જરા ઘેરા રગનુ બનાવવુ ગમે તેા કેાઇપણ એસેન્સ તથા રગ નાખવેા નહી પણ તેને બદલે દુધ થડુ કરીને ઇડા ભેળ્યા પછી સેાદાવૅાટરની કાની પીવાનેા રાજબરી આવે છે તે અડધી બાટલીને માહે મેળવ્યાથી વળી મજાહના જુદાજ ટેસ્ટનુ આઇસક્રીમ થાય છે એ રીતે કેાઈની મેળવણી તૈયાર કરીને આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામા ભરીને જમાવવુ

આઇસીંગ કૅાફીની.

કેક ઉપર પાથરવાની મીઠાઇ જેને આઇસીગ કહેછે તે હેઠે ખાડની આઇસીંગ લખેલી છે તેજ રીતથી બનાવવી પણ તેમા ઍક્ષટ્રૅક્ટ ઑાવ કૅાફી (કૅાફીનેા અરક) નાખી કેાઇપણ કેકમા લખેલી હેાય ત્યા વાપરવી.

આઇસીંગ ખાંડની.

કેક ઉપર પાથરવાની મીઠાઇ જેને આઇસીંગ કહેછે તેમા કૅસ્ટર શુગર નામની મેાટા ચળકતા દાણાની ઘણીજ સફેદ વેલાતી ખાડ આવેછે તેને ઘણી બારીક દલાવીને લેવી અથવા ઘણી

સોજી સફેદ પડાના આકારની, ગોળ દડા જેવી અથવા અકેક ઇંચના ચોરસ કકડા એવી ત્રણ જાતની વેલાતી ખાંડ (લોફ શુગર) આવે છે તેને દલાવી બારીક મલમલના કપડાંથી ચાળીને લેવી. એ બધીમાં કૅસ્ટર શુગર ઘણી મોઘી પડે છે પણ તેની આઇસીંગ ઘણી સારી થાય છે પણ એ તેમજ લોફ શુગર પણ નહી હોયતો પછી સાધારણ સોજી પહેલા નંબરની સફેદ શાકરીયા ખાંડ ઘણીજ બારીક દલેલી રતલ ૧, લીંબુનો ગાળેલો રસ અથવા ઑરેંજ ફલાવર વૉટર નાના ચમચા ૨, તાજા ઇંડાં ૩ ની સફેદી, વૅનીલા તથા નવુ રાજબરી ઍસૅન્સ ટેસ્ટ મુજબ અને ગોલાબ તથા બદામનું ઘણું જલદ હોવાથી તે વધારે પડે છે તો બીજાં ઍસૅન્સનો ટેસ્ટ માલુમ પડતો નથી માટે તેના થોડાજ ટીપા લેવાં

કફ ચઢાવેલી સફેદી લીધાથી આઇસીંગ બંધાતાં વાર લાગે છે માટે અમથીજ થોડી સફેદીમાં જરાજરા કરી ખાંડ ભેળતા જઈ અઘાગનવાર લીંબુનો રસ નાખતા રેહી ઘટે તેટલીજ સફેદી નાખી રોટલીના આટા જેવો સફાઇદાર ગોળો કરી છેલ બધી જાતનુ ઍસૅન્સ ભેળવુ ગમતા ઑરેંજ ફલાવર વૉટર લેવુ પણ તેના કરતા લીંબુનો રસ નાખેથી વધારે સફેદ થાય છે ઉપર લખ્યુ છે તે કરતા સફેદી કદાચ પડે તોજ બીજી લેવી રંગીન કરવી હોય તો રંગ આઇસક્રીમનો છે તે જરા નાખવો આઇસીંગ પાથરવાને વખત હોય તો પછી ઉપર ભીનું કપડુ ઢાકી રાખવું પછી જે કેકની ઉપર પાથરવી હોય તે મુજાયને ગરમ હોય તેટલાજ તેની ઉપરનો ઉપસી આવેલો ભાગ અમથા છરીથી કાપતા ચુથાઇ જાય છે માટે છરીને ગરમ કરી તેનેથી સફાઇથી કાપી તેની ઉપર ૦। થી ૦॥ ઇંચ જાડુ આઇસીંગનુ પડ પાથરી હાથીદાતની છરી હોયતો તેને પાણીથી ભીનવીને આઇસીંગ ઉપર ને ફેરવવી, તેથી ઘણી સફાઈ આવશે પણ તે નહી હોય તો પાણીથી હાથ ભીનવીને ફેરવી સફાઈ કરવી કેકની બોરદુપર ફરતી આઇસીંગ લગાડવી હોય તો એજ મુજબ પણ વધારે પતળુ પડ કરવુ પછી આઇસીંગને સુકવીને કઠણ કરવા માટે કેકને પાછુ થંડી ભઠી યા તંદુરમાં મુકવુ, પણ તેમા આઇસીંગનો રંગ બદલાય નહી, સફેદજ રાખવી. ભઠીમાં

યા તંદુરમાં મુકયા વગર અમથી એમ રાખ્યાથી પણ બે ચાર દાહડે કઠણ થાય છે આઈસીંગની ઉપર કાંઈ ઝીણી વેલો યા કાંઈ તેવીજ તરેહ પાડવી હોય તો જાદાં કાગજનો પડો કરી તેની હેઠે ઝીણું આંધરૂં રાખવું અને ઉપર મુજબજ પણ એ આધરાંમાથી નીકળીને બાહેર પડે તેટલી પતળી આઇસીંગની મેળવણી તૈયાર કરી પડામાં ભરી પડાને જરા દાબી તેમાહેલી મેળવણી નીકળે તેનેથી તરેહ પાડવી.

આઇસીંગ ચૉકોલેટની

ઉપર ખાડની આઇસીંગ લખેલી છે તેજ રીત પણ તેમા થોડો ચૉકોલેટનો બારીક ભુકો નાખીને બનાવી પ્લમકેક રીચમા ફુલ પાદડાં કાંઈ બનાવવું હોય તેમા એ કામમા લેવી

આઇસીંગ પસ્તાંની.

મોટાં પસ્તાં તથા બારીક દલેલી ખાંડ દરેક રતલ ૧, વૅનીલાનું ઍસૅન્સ તથા ગોલાબનું ઍસૅન્સ થોડા ટીપા ટેસ્ટ મુજબ, મેળવણી જરા પોચી થાય તેટલી ઇડાની કઠણ કફ ચઢાવેલી સફેદી તથા સોઝે ગોલાબ ખપ મુજબ.

પસ્તાને છોલી ધોઇ કોરડા કરી સૅજબી કગરસ માલુમ પડે નહી તેવા ઘણુંજ બારીક મેસ જેવાં જરા ગોલાબ સાથે સાફ પાતા ઉપર પીસવાં અને તેમા સફેદી મેળવી જરા પોચુ જેવું કરી ચુલે ધંગારે મુકી ફેરવ ફેરવ કરી વવરૂ નહી પણ રોટલીના બાંધેલા આટા જેવુ થાયને ઉતારી માહેથી કાઢી ઍસૅન્સ ભેળીને મસળવુ. પછી પ્લમકેક ઉપર પાદડા વેળો કાંઈ બનાવવુ હોય તેને બદામની તથા ચૉકોલેટની આઇસીગ સાથે અછા ટેસ્ટથી એ મેળવણીનુ સફાઇથી બનાવવું.

આઇસીંગ બદામની.

બદામની બીજ તથા બારીક દલેલી ખાંડ દરેક રતલ ૧, કડવી બદામ ૮ છોલેલી, વૅનીલાનુ ઍસૅન્સ નાનો ચમચો ૧, ઘણો સોઝે ગોલાબ અથવા ઑરૅજ ફલાવર વૉટર ચમચી ૨, કઠણ કફ ચઢાવેલી ઇડાંની સફેદી ખપ મુજબ.

બદામને છોલી ધોઈ કોરડી કરી થોડાં ગોલાબના યા ઑરેંજ ફ્લાવર વૉટરનાં ટીપા નાખી ઘણીજ બારીક પીસી માહે ખાંડ ભેળી ઇંડાંની સફેદી જરાજરા કરી નાખી રોટલીના આટા જેવું કઠણ કરવુ અને કેક ભુંજાવા આવેને છરીને ગરમ કરી તે વડે કેકનો ઉપલો ભાગ સફાઇથી કાપી કાઢી લાકડાની છરી વડે ઉપર સફાઇથી એ આઇસીંગ પાથરી પાછુ કેકને ભુજવા મુકી બરાબર તૈયાર થાયને બદામની આઇસીગ ઉપર ખાંડની આઇસીંગ પાથરવી.

આઉદ.

રગુનનો હલવો ચોખાને ધોઇ બારીક દલીને ચાળેલો આટો રતલ ાા, સોજી સફેદ મેદા ખાંડ શેર ાાા, મોજું મીઠાઇનુ સફેદ ઘી શેર ાા, બદામની બીજ નવટાંક, પાકટ વચલા કદનુ નાળીયેર ૧, સોઝે ગોલાબ પાઇ ટ ાા, ખોખરા કાઢેલા એળચીના દાણા તોળો ૧

બદામને છોલી બારીક સ્લાઇસ કાપી ધોઇ લુછીને કોરડી કરવી આટાને ખાંડ સાથે બરાબર ભેળવો નાળીયેરનો બધો સફેદ ભાગ ખમણવો, લાલ ખમણવુ નહી અને એમા અડધો પાશેર થડું પાણી રેડી ચોળીને દુધ કાઢી છુછામા બીજું એટલુ જ પાણી રેડી પાછું એમજ દુધ કાઢીને પછી કપડાથી ગાળવુ ત્યારબાદ એક કલઇ ભરેલા પાટીયામા દોઢશેર પાણી રેડી ઢાકીને ધીમે બળને મુકવુ અને માહે બરાબર કકરો પડેને ઉઘાડી એક માણસે એકેક મુઠી ભરી ખાંડ સાથના આટાને કકડેલા પાણીમા જલદી જલદી નાખવો અને બીજાં માણસે હાથ રાખ્યા વગર ચમચથી માહે મેળવી દેવુ. એ રીતે બધો આટો પુરો થયાથી મેળવણી કઠણ થશે, તે પછી માહે નાળીયેરનુ દુધ અડધું મેળવી હાથ રાખ્યા વગર ઘુટયા કરી જરા વખત પછી ઘીમાંથી એક ભાગ જેટલુ માહે નાખી બાકીનુ બે ભાગ રહેવા દેવુ પછી થોડો વખત બાદ બાકીનું દુધ અને તે પછી એમજ બીજુ એક ભાગ ઘી નાખવુ અને જરા ઘટ થાયને ગોલાબ ભેળવો પણ એ સઘળો વખત ઘુટયાજ કરવુ અને પાછુ ઘટ થાયને ઢાકણ ઢાંકી સીજવા સારૂં ઇગારે મુકવુ પણ હેઠે લાગે નહી માટે અવારનવાર ઉઘાડી

હેઠેનું ઉપર કરી ચમચે મેળવ્યા કરવુ. એ રીતે ઘણો વખત ધુંગારે રેહતાં બાફણે આઉદ ચરીને કઠણુ થાય પછી બાકી રહેલું એક ભાગ ઘી નાખીને પછી પાછી તપેલીને ધીમે બળને મુકી જરાવખત ઘુંટી આઉદનો મજાહનો ગોળો થાયને ઉતારી સોજા ઘી લગાડેલા ખુનચાની વચમા નાખી ચમચથી જરા પાથરીને આઉદને ચમચથી તળે ઉપર કરીને પછી આઉદની ફરતી કીનારીને ચમચેજ જરા ઉપર વાળવી અને કાસીયાનાં તળીયાને ઘી લગાડી તે વડે ગમે તેટલુ પતળુ યા જાડુ આઉદ થાપી ઉપર કાસીયો ઘસીને સફાઇ કરી ઉપર બદામની સ્લાઇસ તથા એળચીના દાંણા ભભરાવી કાંસીયો ફેરવીને તેને અ દર દાબી લેવુ અને તદન થ ડુ થઇ બધાયને કાપ મુકી તવાથા વડે કકડા ઉપાડવા આએ લખેલા હીસાબ કરતાં બેવડા

સામાનનું આઉદ બનાવવુ હોય તો ઉપર લખ્યા કરતાં બેવડાં પાણીને કકડાવવું, પણ નાળીયેરનું દુધ કાઢવામાં પાણી થોડુ ઓછું લેવું. પણ બેવડાં કરતાં બી વધારે સામાનનુ કરવુ હોય તો પછી આપણી સમજ પ્રમાણે પાણી ઓછું લેવું, તેમજ દુધ કાઢવામાં પણ પાણી કમતીજ લેવુ પાચ તોળા આટાનુ આઉદ પણ બની શકે છે પણ તેમાંબી પાણી ઉપલે હીસાબેજ લેવુ, વધારે નાખવુ નહી. ભેસનુ દુધ નાખીને આઉદ બનાવવુ હોયતો ઉપર મુજબના અડધા રતલ આટામા એક શેર મેદા ખાડ ભેળવી અને નવટાંક બદામની બીજની સ્લાઇસ કરી બીજી નવટાંકને છોલી એક ચમચી ગોલાબમાં બારીક છુંદીને અડધી પાઇંટ ગોલાબમા મેળવી રાખવી અને

ઉપર મુજબ એક નાળીયેરને ખમણી અડધો શેર સોજા ભેંસનાં દુધમા નાખી ચોળીને દુધ કાઢી છુછામા બીજું એટલુંજ દુધ નાખી પાછું દુધ કાઢીને કપડાથી ગાળવુ. ઘી પણ ઉપર જેટલુંજ લેવું ત્યારબાદ દોઢશેર પાણીને ઉપર મુજબ કકડાવી એજ રીતે ખાડ ભેળેલો આટો મેળવી ઘી તથા નાળીયેર સાથનું ભેંસનુ દુધ અવારનવાર ભેળવુ પછી છેલ ગોલાબ સાથે મેળવેલી બદામ ભેળી

ઉપર મુજબ બધો વખત ઘુટયાજ કરવું અને ઉપલીજ રીતે સીજવા માટે ઢાકી આઉદ તૈયાર થાયને ઉતારી નાના બે ચમચા વૅનીલાના ઍસૅન્સમાં પચીસ ટીપા ગોલાબનુ ઍસૅન્સ નાખી તપેલી

ઉતારયા પછી માહે બરાબર મેળવીને પછી એ આઉદને પણ ઉપલી રીતે થાપવુ એ આઉદ નાળીયેરનાં દુધનાં આઉદ જેવુ ચીવટ થતું નથી રગુનનો હલવો ચોખાનો આટો નહી હોયતો પછી મીલનો પેહલા નબરનો તાજો સોજો ચોખાનો આટો પણ ચાલશે.

આઉદ કૉર્નફ્લૉઅરનુ.

Brown & Polson's કૉર્નફ્લૉઅર રતલ ાા, સોજુ દુધ શેર ૧ા, વચલા કદનુ સોજુ નાળીયેર ૧ાા, સોજુ મીઠાઇનુ ઘી રતલ ા, સોજી ખાંડ શેર ૧, બદામની બીજ તોળા ૫, છુંદેલી એળચી તથા જાયફળ દરેક તોળો ાા, સોજો ગોલાબ પાશેર ાા, વનીલાનુ ઍસૅન્સ નાનો ચમચો ૧

બદામને છોલી જરા ગોલાબ નાખી ઘણી બારીક છુદવી. નાળીયેરને ખમણવુ અને બે શેર ચડા પાણીમાથી ત્રીજો ભાગ નાખી ચોળીને દુધ કાઢી એજ રીતે બીજુ બે વખત પાણી નાખીને દુધ કાઢી તેમા ખાંડ પીગળાવી બેસનુ દુધ નાખી ગાળવુ અને કૉર્નફ્લૉઅરમા જરાજરા કરી એ બધુ બરાબર ભેળી સેજપણ ગાગડો રાખવો નહી પછી બદામ મેળવી ઘી નાખી કૉર્નફ્લૉઅર જલદી પાછો હેઠે ઠરી જાય છે તેને ચમચથી બરાબર મેળવી તુર્ત ધીમે બળતે ચુલે મુકી હાથ રાખ્યા વગર ઘુટયા કરવુ અને તદન કઠણ નહી પણ ઘટ જેવુ થાયને બાકીનો બધો સામાન ભેળી ઉતારીને ઘી લગાડેલા ખુનચામા રેડી ઠરેને ચોરસ કકડા કાપી તવાથા વડે ઉપાડવા

આઉદ ફીરગીનુ.

ઘઉનો આટો તથા ઝીણો રવો દરેક રતલ ાા, મોટાં પાકટ નાળીયેર ૩, ખાંડ મીઠાસ પુરતી

નાળીયેરને ખમણી સોજા પાતા ઉપર પીસી પેહેલ તેનુ અમથુ જ દુધ કાઢવુ પછી ફરી પાછુ પીસી તેમા પાણી શેર ૫ નાખી ખુબ ચોળી બધુ દુધ કાઢી ગાળીને તેમા આટો તથા રવો બરાબર મેળવી ધીમે બળતે ઘુટી ઘટ થાયને મીઠાસ પુરતી ખાંડ તથા પેલું પેહેલ અમથુ કાઢી રાખેલુ દુધ ગાળીને રેડી કઠણ થાય ત્યા સુધી ઘુટીને પછી ઉતારી ખુનચામા થાપવુ. મરજી પડે તો ઉપર થોડી છોલેલી બદામની સ્લાઇસ ભભરાવવી

આથેલી ધરભ.

નીમક વળગેલી જે ધરભ આવે છે તેને લેાક સુકી ધરભ કેહ છે. પણ તે કાંઈ સુકી ધરભ હેાની નથી તેતેા આથેલી ધરભ કેહવાય. એ ધરભ આથવાની રીત એમ છે કે ભીગની તાજી સેાજી ધરભને પેહેલ ધેાત્રી અને સેાજી ટેાપલી અથવા કરંડીયાના તળીયામા જરા નીમક છાટીને પછી ધરભના પાટમા પડેપડ પુરતું નીમક નાખીને પછી તેની બધી ચેાડને ટેાપલી યા કરંડીયામા બધી અકેકની અથેાઅથ મુકી તેની ઉપર કેળનુ સેાટ્યુ પાટ્ટ ઢાકી તે ઉપર કાઇ હલકેા વજન મેલી આન્નીની ઉપર મુકી ત્રણ દીવસ સુધી પાણી ઝરવા દેઇને પછી કાઢવી એ આથેલી ધરભ એમજ ઘણા દાહડા રાખ્યાથી માહે ફુલ પડી આવે છે માટે રાખવાની હેાય યા અચાર સારૂં જોઇતા હેાય તેા ઉપર મુજબ ત્રણ દીવસ નીમકમા આથીયા પછી ધરભને સેાજી ધેાઇ નેસ વળગેલી હેાય તે બધી કાઢી નાખી પાટને છુટા પાડી તે બેઉને જુદા કેારડા કરવી અને ઘણી સેહજ હળદમા જરા મીઠુ તેલ ભેળી તે ધરભ ઉપર જરા ચેાપડીને તડકે સુકવવી અથવા કરંડીયામા ભરી તદન સુકી થાય ત્યા સુધી ચુલાની નઝદીક ટાગી રાખવી

આદાંની સુંઠ.

સેાજું સાખા વગરનુ પાકટ મેદા આદુ શેર ૧૦, સેાજું મીઠાઇનું ઘી શેર ૯, સફેદ મેદા ખાંડ શેર ૭, ભેળ વગરનું તદનજ સુકું ઘઉંનુ દુધ શેર ૬, સેાજો પીળા રંગનેા નરમ ગેાળ શેર ૪, સેાજો બાવળનેા ગુંદર શેર ૨, બદામની બીજ શેર ૧।।, ચારેાળી તથા ભાજેલા પસ્તા દરેક શેર ०।।, ખસખસ શેર ०।।।, એળચી તેાળા ૧૦, જાયફળ ૫, તાજા ઇંડા ૩

ઘઉંનું દુધ તથા ગુંદરને જુદુ જુદુ છુંદી તારની ચાળણીથી ચાળવુ એળચીના દાંણા કાઢી જરા જાદી છુંદવી. જાયફળને બારીક છુંદવુ બદામ પસ્તાને છેાલી બબે કકડા કાપી ધેાઇ કેારડું કરવું ચારેાળીને પણ છેાલી ધેાઇ કેારડી કરવી ખસખસને ચુંટવી. આદુને છરીથી એાખવી બધી છાલ બરાબર કાઢી ખલમા ઝીણુ

છુ દવુ. પછી મોટી કઢાઇમા બધુ ઘી નાખી બળતે મુકી બરાબર કકડી માહેથી ધુંમાડો નીકળેને બધો મેવો જુદોજુદો તળવો. ત્યારબાદ એક વાસણમા બધું ઘી કાઢી લેઈ કઢાઇમા થોડું રાખી તેમા ગુંદર નાખી ફેરવ્યા કરી લાલ રંગનો થાયને ત્રાબાના ખુન-ચામાં કાઢી કાસીયાથી વાટવો અને કઢાઇમા બીજું થોડુ ઘી નાખી તેમા ઘઉંના દુધને ફીકુ લાલ તળીને કાઢી લેઈ જરા ઘી નાખી તેમા ખસખસ તળવી તે પછી એક મોટા પેણામા જરા ઘી નાખવુ અને આદુના દસ ભાગ કરી પેણામા ઘી કકડેને તેમા એક ભાગ આદુને ભભરાવીને નાખી તવાથા વડે ફેરવ ફેરવ કરવું પણ આદુ તળાઇને લાલ થવા આવેછે ત્યારે ગાગડા થઇ જાય છે તેથી તેમ થવા આવે કે આદુને પેણામા બધુ પતળુ પાથરી નાખી ફેરવ્યા વગર એમજ રેહવા દેવું અને હેઠેનુ પડ તદન ઘેરૂં લાલ તળાયને બેઉ હાથમા અકેક તવાથો લેઇ ઘી ઉડે નહી તેમ સંભાળથી એ તળાયલુ આદુ જે ઇડાના પોળા જેવુ લાગે છે તેને ફેરવી નાખી બીજુ પડ એજ પ્રમાણે તળાયને કાઢી લેઈ બાકી રહેલા નવ ભાગ આદુને પણ એજ રીતે તળી પીતળની બલમા છુંદવુ આદુ તળવામા બધુ ઘી એકદમ નાખવું નહી પણ જરાજરા નાખીનેજ તળવુ પછી ગોળનો ભુકો કરી બાડ સાથે એક સોજી તપેલીમા નાખી ઇડાને સોજા ધોઇ કોટળા સાથેજ એમા ભચડી નાખીને મેળવી ત્રણ શેર જેટલુ પાણી રેડી મોટે બળતે ઉઘાડુ તપેલું મુકી બે ત્રણ જોશ આવેને મેલ બધો બરાબર છુટો પડેને ઉતારી થોડો વાર ઢાકી રાખ્યા પછી આધરાની ચમચે બધો મેલ કાઢી નાખી પાણીમા ભીનવીને નીચવેલા કપડાને એક સોજા કલઈ ભરેલા તપેલાં ઉપર દોરીથી બાધી લેઈ તેમા શીરો ગાળી પાછો ચુલે મુકવો અને ચાસવાળો સેજ ટાઇટ જેવો શીરો થાયને બધું તળતા બાકી જે ઘી વધેલુ હોય તે નાખીને ઉતારી ગળેલુ આદુ, ઘઉંનુ દુધ, ગુદર તથા ખસખસ બધું શીગમા સારી કાની ભેળી એક રસ કરી કોલસાને ઇગારે મેલી હાથ રાખ્યા વગર ફેરવ્યા કરી હેઠે સુઠ લાગવા દેવી નહી અને સુઠ બરાબર ઘટ અને ટાઇટ જેવી થાયને ઉતારી એળચી જાયફળ ભેળી બે ત્રણ મીનીટ બાદ તળેલો મેવો ભેળવો. એ સુંઠ ઘણી મજાહની થાય છે.

આમંદ કેક.

છુંદેલી ખાંડ તથા મીલનો પેહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો દરેક રતલ ૦॥, સોજ્જુ કઠણ માખણ તથા કડવી બદામની બીજ દરેક તોળા ૫, ઇંડા ૪

બદામને છોલીને છુંદવી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો. પછી બધો સામાન ભેળી તેમાં જરાજરા કરી બધી સફેદી મેળવી બીજુ જરા માખણ પત્રાના દાબડાને લગાડી તેમા ભરી ધીમી ભઠીમા ભુંજવુ

આમંદ કેક ૨ જું.

બદામની બીજ તોળા ૨૫, કડવી બદામની બીજ તોળા ૨॥, દલેલી ખાંડ તથા માખણ દરેક રતલ ૧, લીબુનો ગાળેલો રસ નાનો ચમચો ૧, મીઠો વાઇન અથવા બ્રંડી નાના ચમચા ૨, ઇંડાં ૧૨, લીબુ અડધાની બારીક કાપેલી છાલ, મીલનો પેહેલા નંબરનો ઘઉનો આટો રતલ ૦॥।

બદામને છોલી જરાજરા વાઇન અથવા બ્રંડી નાખતા જઇ બારીક છુદવી આટાને જરા સેકી સુકો કરવો માખણને ઘુટીને નરમ કરવુ ઇડાની સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો અને દાળને ખુબ ઘુટવી. પછી બદામ સાથે પેહેલે આટો મેળવી તેમા અકેક પછી બધી ચીજ ભેળી છેલે સફેદી મેળવી એક મોલ્ડને માખણ લગાડી તેમાં ભરી લાલ ભુજવુ એ કેક ઘણુ સારૂં થાય છે

આમંદ કેક ૩ જું.

બદામની બીજ, ઘઉનો ઝીણો રવો તથા સોજ્જુ માખણ દરેક રતલ ૦।, છુદેલી ખાડ રતલ ૦॥, તાજા ઇડા ૪, સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૨.

બદામને છોલી જરાજરા ગોલાબ નાખી પીતળની ખલમા બારીક છુદવી પછી ઇડાની સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો અને દાળને સોજી કલઇ ભરેલી તપેલીમા નાખી કેક ઘુટવાના સોટા વડે ઘુટી માહે ખાડ તથા માખણ મેળવી જરાજરા કરી બધો રવો ભેળી એક ઇડાના જેટલી સફેદી નાખી ૫ દરેક મીનીટ ઘુટયા પછી

બદામ તથા બાકીની બધી સફેદી મેળવી પત્રાંના ગોળ દાબડાને બીજું જરા માખણ લગાડી મેળવણીથી પોણા ભરીને ભઠ્ઠીમાં ભુંજવું અથવા લંગડીને માખણ લગાડી તે પોણી ભરી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ ચુલા ઉપર ભુંજવુ. એ કેક સારૂં લાગે છે.

આમંદ ચીજ કેક.

બદામની બીજ, બારીક છૂદેલી ખાડ તથા સોજ્જું માખણ દરેક રતલ ૦।, કડવી બદામ ૫, સોજ્જુ દુધ શેર ૦।।, તાજા ઇડા ૪, લીબુ ૨ નો ગાળેલો રસ તથા ૧ ની છાલ બારીક કાપેલી, શૅરી યા બ્રૅંડી નાના ચમચા ૨, પફપેસ્ટ ચીજ કેકનો ખપ મુજબ

બદામને છોલી બારીક છુદવી દુધને બરાબર કકરો પડે ને તેમા લીબુનો રસ દોઢેક ચમચી જેટલો મેળવવો અને દુધ ફાટી પાણી બધુ છુટું પડેને કપડામા નાખી બધુ પાણી ગાળી કાઢવુ ઇડાની દાળને ખુબ દોહવવી અને સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો. પછી બધો સામાન બરાબર ભેળી છેલે સફેદી મેળવી પફપેસ્ટને કોડીયામા મુકી કીનારી સરખી કાપીને તેમાં આએ મેળવણી ભરી ગરમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમા પંદરથી વીસ મીનીટ ભુંજી ઉપર બીજી બારીક દલેલી ખાડ ચાળણીથી છાટવી એ કેક ઘણા સારા થાય છે

આમંદ ડાયમંડ.

બદામની બીજ તોળા ૧૫, દલેલી અથવા છુંદીને ઝીણી મલમલથી ચાળેલી ખાંડ તથા કઠણ કફ ચઢાવેલી ઇડાની સફેદી ખપ મુજબ.

બદામને છોલી ઘણીજ બારીક છુંદવી પછી એમાં પંદર તોળા ખાડ ભેળી કફ ચઢાવેલી સફેદી નાખી રોટલીના બાધેલા આટા જેવું કઠણ કરી પાટીયા ઉપર થોડી ખાડ છાંટી દોહડીયાંના જેટલું પતળું વેળણથી વણી બીસ્કીટ કાપવાનાં પત્રાં વડે ડાયમંડ આકારના કકડા કાપી થંડી ભઠ્ઠીમા ભુંજી તદન થંડા થાયને ખાંડનો ઘાડો શીરો કરી ઉપર ચોપડી તેની ઉપર ચાળણીથી ખાંડ છાટી સુકવા માટે પાછા થંડી ભઠ્ઠીમા મુકવા

આમંદ ડ્રૉપ્સ.

બદામની બીજ તથા મીલનો પેહેલા નંબરનો ચોખાનો આટો દરેક તોળા ૫, દલેલી ખાંડ રતલ ૧, તાજા ઇંડાં ૨ ની સફેદી, બીજી થોડી બદામને છોલીને બબે ફાડચા કીધેલાં

બદામને છોલી ઘણી બારીક છુંદવી. પછી બધો સામાન ભેળી વેફર પેપર ઉપર એ મેળવણી છેટે છેટે બતાસા જેટલી મુકી એકેકની ઉપર બદામનુ એકેક ફાડચુ વળગાવી બદામી રંગના ભુંજવા. એ ડ્રૉપ્સ ઘણા સારા થાય છે

આમંદ પુડીંગ.

બદામની બીજ શેર ૦॥, ક્રીમ ભરેલી દરેક શેર ૦॥, કડવી બદામ ૧૨, છુંદેલી ખાંડ રતલ ૧, સોજુ માખણ રતલ ૦|, તાજા ઇંડા ૮, લીંબુ ૧ ની બારીક કાપેલી છાલ, ઑરેંજ ફલાવર વૉટર અથવા સોજો ગોલાબ તથા પફ પેસ્ટ ટાર્ટનો ખપ મુજબ.

બદામને છોલી ઑરેંજફ્લાવર વૉટર યા ગોલાબમા સોજા પાતા ઉપર બારીક પીસી અથવા ખલમા છુંદી તેમા બધો સામાન સારી કાની બરાબર ભેળી એકરસ કરવો પછી એ બધુ સમાય તેટલા દીશમા પફપેસ્ટ ટાર્ટનો બનાવીને પાથરી કીનારી સરખી કાપી કીનારી સુધી તેમા એ મેળવણી ભરી મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમા ભુંજવુ. ગમે તો નાના નાના કપને બીજું માખણ લગાડી તેમા પફપેસ્ટ વગરજ ઉપર સુધી મેળવણી ભરી જુદા જુદા પુડીંગ બનાવવા એ પુડીંગનો ટેસ્ટ ઘણો સારો થાય છે.

આમંદ પુડીંગ ૨ જું.

બદામની બીજ, તાજો મોલો માવો તથા છુંદેલી ખાંડ દરેક શેર ૧, સોજુ માખણ રતલ ૦|, તાજા ઇંડા ૧૨, ચોખરી કીધેલી કૅરવેસીદ તોળો ૦॥, છુંદેલી એળચી જાયફળ બેઉ મળી તોળો ૧|, વૅનીલાનુ ઍસૅન્સ નાનો ચમચો ૧, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ

ક્રસ્ટનો સામાન—છુંદેલી ખાંડ રતલ ૦|, છુંદેલી એળચી જાયફળ દરેક તોળો ૦|, તાજાં ઇંડા ૧ ની દાળ, ઘઉંનો ઝીણો સફેદ રવો તથા સોજું કઠણ માખણ દરેક રતલ ૦॥, મીલનો પેહેલા નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૦|.

ઇડાંની દાળને દોહવી તેમા ખાડને સારી કાની મેળવી બાકીનો બધો સામાન ભેળવો અને ઇડાની સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી છેલ તે મેળવી ગમે તો એક પાઇ દીશને બીજુ પુરતુ માખણ લગાડી તેમા મેળવણી બે આગળ જેટલી અધુરી ભરવી કારણ પુડીગ ભુંજાતા ઉપશે છે જો બોરડુપર ક્રસ્ટ જોઇતો હોય તો ક્રસ્ટનો સામાન લખેલો છે તે બધો બરાબર ભેળી આટાની કાની બાધી દીશની કીનારી જેટલો પોહળો અને અડધી ઇચ જાદો વણી સરખો કાપી સફાઇથી કીનારીપર મુકી તેની ઉપર કાઇ નકશી પાડવી અને તેમ નહી આવડે તો ચમચાના ડાડાનો ઉલટી બોરડુનો છેડો ક્રસ્ટની ઉપર જરા છેટે છેટે દાબવો તેથી પણ નકશી જેવુ લાગશે પછી અદર બે આગળ અધુરી મેળવણી ભરી મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તદુરમા લાલ ભુજી ઉપર બીજી બારીક દલેલી ખાડ ચાળણીથી છાટવી. બે શેર દુધને બરાબર બે કકરા પાડી ચુલા ઉપરજ એ કકડતા દુધમા લીમુ ૧ નો ગાળેલો રસ અથવા સરકો નાનો ચમચો ૧ ભેળી દુધ ફાટી જઇ પાણી છુટું પડેને ઉતારી કપડામા પોતળું બાધી બધુ પાણી નીકળી જઇ માવા જેવુ કઠણ થાયને માવાને બદલે એ એક શેર લેઇ ઉપર મુજબ બનાવવુ. મરજી પડે તો મેળવણી તૈયાર કીધા પછી માહે એક ચમચો બ્રૅડી ભેળવો એ પુડીગ ઘણુ સારૂ લાગે છે પુડીગ સગડી ઉપર ભુંજવું હોય તો જલદી ભુજાઇને હેઠેથી ડાજી જાય છે માટે હેઠે ઘણા થોડા ઇગાર રાખવા.

આમદ પુડીંગ ૩ જું.

સુકા પાંઉનો બારીક છુંદેલો ભુકો તોળા ૭॥, દુધ શેર ૦॥, લીમુ ૧ ની બારીક કાપેલી છાલ, બદામની બીજ તથા છુદેલી ખાડ દરેક રતલ ૦।, તાજા ઇડા ૩, સોજુ કઠણ માખણ તોળા ૫, શૅરી વાઇન ગ્લાસ ૧, છુંદેલુ જાયફળ ૧

માખણને પીગળાવી નરમ કરવુ બદામને છોલી ઘણી બારીક છુંદવી દુધમા પાઉનો ભુકો ભીજવવો પછી સઘળો સામાન બરાબર ભેળી એક પાઇદીશ અથવા લગડીને બીજુ માખણ લગાડી તેમા જરા અધુરી મેળવણી ભરી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભુજવું વધારે સારૂં કરવુ હોય તો બીજાં ત્રણ ઇડા વધારે લેવા તથા વૅનીલાનુ ઍસૅન્સ ચમચી ૨ નાખવુ. એ પુડીંગનો ટેસ્ટ ઘણો સારો લાગે છે

આમંદ પુડીંગ ૪ થુ.

તાજો મોલો માવો શેર ૧, સોજુ કઠણુ માખણુ રતલ ૦।।, છુંદેલી ખાંડ રતલ ૦।।।, મીલનો પેહલા નબરનો ઘઉનો આટો તથા ઝીણો રવો દરેક તોળા ૫, તાજા ઇડાં ૫–૬, પોખરી કાપેલી કુરવેસીદ તોળો ૦।।, છુંદેલી એળચી તોળો ૦।।। તથા જાયફળ તોળો ૦।, બેકીંગ પાઉદર ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, બદામની બીજ શેર ૦।।

મેળવણી ભરાતા બે આગળ અધુરૂં રહે તેટલા એક દીશ અથવા લગડીને માખણનુ જગ જાડુ પડ ચોપડવું બદામને છોલીને બારીક છુંદવી ઇડાને ભાજી તેમા ખાંડ નાખી ઘુટીને પછી બાકી રહેલું બધુ માખણ નાખી એ મેળવણીમા જરા જરા કરી આટો તથા રવો નાખતા જઇ ઘુટી બદામ તથા બાકીનો બધો સામાન બરાબર મેળવી છેલે બેકીગ પાઉદર ભેળી દીશ યા લગડીયા ભરી પુડીગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ ભઠ્ઠીમા અથવા તંદુર યા ચુલા ઉપર ભુજવુ બેકીગ પાઉદર નહી હોય તો કારબોનેટ ઑવ સોદા વાલ ૨।। એટલે બે આની ભાર તોળીને તેનો અડધો ભાગ લેઇ એક ચમચી સોજા ગોલાબ અથવા દુધમાં ભેળી મેળવણીમા મેળવીને તુર્ત ભુજવા મુકવું એ પુડીગ સારૂ થાય છે ગમે તો પત્રાના નાના ગોળ દાબડાઓમા મેળવણી ભરી જુદા જુદા કેક બનાવી ભુજીને ઉપર ખાંડની આઇસીગ પાથરવી.

આમદ મીલ્ક

બદામની બીજ તોળા ૨।।, કડવી બદામ ૩, સોજી ખાંડ રતલ ૧, સોજો ગોલાબ અથવા ઑરૅંજ ફલાવર વૉટર નાનો ચમચો ૧.

બદામને છોલી ખાંડ સાથે ઘણીજ બારીક છુદવી પછી થોડું થોડું કરી એક બાટલી થડુ પાણી એમા મેળવી ગોલાબ યા ઑરૅંજ ફલાવર વૉટર ભેળી આઇસમા થડુ કરીને પીવું બે ત્રણ ટીપા ગોલાબનું ઍસૅન્સ નાખ્યાથી સારો ટેસ્ટ થશે.

આમદ રૅાકસ.

બદામની બીજ રતલ ૦।।।, ઑરૅંજનો સુકો મુરબ્બો તોળા ૨૫, મીલનો પેહેલા નબરનો ઘઉનો આટો રતલ ૦।, ખાંડ રતલ ૧।।, તાજાં ઇડાં ૬ ની સફેદી.

બદામને છોલવી અને એની તથા મુરબ્બાની બારીક સ્લાઇસ કાપવી ઇડાને ભાજીને દોહવવા. પછી બધો સામાન ભેળી નાના

સપરચન જેટલા ગોળા કરી વેફર પેપર ઉપર બબે ઇંચને છેટે મુકી મધયમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમા ફીકા લાલ ભુજવા

આમંદ સ્પંજ કેક.

તાજાં ઇંડા ૧૨, આખ્ખા બાર ઇંડાના વજન જેટલી બારીક છુંદેલી ખાંડ, આખ્ખાં ૫ ઇંડાના વજન જેટલો બારીક રવો તથા એટલોજ મીલનો પેહેલા નબરનો ઘઉનો આટો, બદામની બીજ શેર ૦॥, લીંબુ ૩ની બારીક કાપેલી છાલ, લીંબુનો ગાળેલો રસ નાના ચમચા ૨, બ્રૅંડી નાનો ચમચો ૧, માખ્ખણ ખપ મુજબ.

બદામને છોલી બારીક છુંદવી ઇંડાની સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો તથા દાળને ખુબ દોહવવી અને એ બેઉ ભેળી તેમાં જરા જરા કરી ખાંડ મેળવી એજ રીતે પેહેલ રવો અને પછી આટો ભેળી સારી કાની ઘુટી બાકીનો બધો સામાન મેળવી મોલ્ડ અથવા પત્રાના ગોળ દાબડાને પુરતુ માખણ લગાડી તેમાં જરા અધુરૂં ભરી મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમા લાલ ભુજવુ અથવા પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ લગડી યા વાટીમા ભરીને ભુંજવુ. એ કેક ઘણું સારૂ લાગે છે.

આલબ્લૅસ.

પટેટા, શકરકંદ, સુરણ; રતાળુકંદ, દોઢી, પાપડીના દાણા, ગ્રીન પીસના દાણા; ડબલબીન, કડવાબીન ઝીણા ટામેટા, કુમળા વેંગણા તથા તુરીયા એ સઘળી તરકારી છોલીને નાના કાપેલા કકડા દરેક નવટાંક, કાંદા શેર ૧ છોલીને નાના કકડા કાપેલા, કોથમીર ઝુડી ૪ ના પાદડા, મોટા લીલા મરચા ૪, થોડી સૅલરી, પાર્સ્લી તથા ફુદનાના પાદડા ૨૦ એ પાચે બારીક કાપેલુ, સોજુ ફરબે કુમળુ ગોસ્ત રતલ ૨ ના કકડા અથવા મરઘી ૧ ના સમારેલા કકડા, છુંદેલા આદુ લસણનો રસ નાના ચમચા ૨, દલેલા મરી તથા હળદ દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, નીમક તોળો ૧॥, કાદા શેર ૦॥ છોલીને ભુકા જેવા કાપેલા, ઘી શેર ૦॥।,

હળદ, મરી, કોથમીર, મરચા, સૅલરી, પાર્સ્લી, ફુદનો તથા નીમકને આદુ લસણના રસ સાથે મેળવી તેમા ગોસ્ત યા મરઘીના કટકાને એક કલાક આથી રાખ્યા બાદ બધી તરકારીને

સેાજી પેાઈ ચપટ ઢાંકણાંના ત્રાંબાના કલઇ કીધેલા દાબડા આવે છે તેમા એક પડ તરકારીનુ તથા બીજું ગેાસ્ત યા મરઘીનુ એમ અવાર નવાર અકેક ઉપર મુકવાં અને ભુકા જેવા કાપેલા કાદાને ઘીમાં કકરા તળી ઘી સાથેજ દાબડામાં રેડી ઢાકણુ ઢાંકી ગામઠી કેાલસાને ઇંગારે મુકી ડાજે નહી તેની ઘણી સભાળ રાખી બે કલાક પછી ઉંઘાડી ચમચે તળે ઉપર કરી ઢાકીને પાછુ એક કલાક ઇગારે રાખી ગેાસ્ત અથવા મરઘી નરમ થયુ હેાય તેા ઉતારવુ, પણુ કાચુંજ હેાય તેા નરમ થાય ત્યાં સુધી ઇગારે રાખવુ ખાટુ મીઠું પસંદ હેાય તેા તૈયાર થયા પછી ટેસ્ટ મુજબ જરા ખાડ તથા વેલાતી સૅાસ ભેળવેા

ઇજીપ્શ્યન પીરેમીડ.

પફ પેસ્ટ પાઇનામા લખ્યા મુજબ માખણનેા એક ઇચ જાદેા પફ પેસ્ટ બનાવવેા અને અકેકની ઉપર ચઢ ઉતર મુકયાથી પડા રેાકેા આકાર કરવા હેઠેનેા મેાટેા અને મથાળાનેા છેક નાનેા થાય તેમ બધા ચઢ ઉતર ગેાળ કકડા કાપી માખણ લગાડેલાં ભુંજવાના પત્રામાં માખણ લગાડેલા કાગજ ઉપર મુકી જુદા જુદા ભુજીને પછી રકાબીમા અકેકની ઉપર સરખા પડા રેાકા ગેાઠવવા અને બધા કકડાની આસપાસની ખાલી કીનારી ઉપર કેાઇપણ જાતની જૅલી; જામ, માર્મલેડ અથવા બારીક કાપેલેા મુરબ્બેા સરખેા મુકવેા.

ઇડાં આખી દાળનાં.

જેટલા ઇડા બનાવવા હેાય તે પ્રમાણે એક ઇડા માટે એક ચમચાને હીસાબે ઘી લઈ કેારડા ત્રાબાના ઢાંકણ, પેણેા યા કઢાઇમા નાખી ધીમે બળતે મુકવું, એકદમ મેાટે બળતે ઘી બળીને ઉડી જશે. ઘી બરાબર કકડીને માહેથી ધુમાડેા નીકળેને તેમા ઇડા ભાજી અકેક ઇડા ઉપર અકેક ચમટી નીમક ભભરાવવુ. દાળ કઠણ કરવી હેાય તેા આસપાસનુ ઘી ચમચા વડે દાળ ઉપર છાટયા કરવુ ઇડાનુ પડ ફેરવીને ઉથલાવેલા ઇડા કરવા હેાય તેા આખી દાળના ઇડા બરાબર કકરા થાયને તવાથા વડે ઉપાડી ફેરવી નાખ્યા બીજું પડ કકરૂ લાલ થાયને ઉતારી ઘી પસદ હેાય તેા માહે પચે પછી કાઢવા.

ઇડાં કારેલાં પર.

ગોસ્ત અથવા મરઘી કારેલામા છે તેજ મુજબ પણ ગોસ્ત યા મરઘી વગર અમથા થોડાં કારેલાને તતરાવેલાં ઘીપર રાધી ઇડાં કોથમીરપર છે તે મુજબ એની ઉપર બનાવવા

ઇડાં કુટા પર.

પાટીયો કુટો, અ બાર અથવા લેવટીનો તતરેલો લખેલો છે તે પ્રમાણે તાજા અથવા સુકા કુટાને તતરાવેલો બધા ઘીમાજ રાધી પાથરીને ઇડા કોથમીરપર છે તેમ એની ઉપર બનાવવા

ઇડાં કોથમીર પર.

કાદા શેર ૦॥, કોથમીર ઝુડી ૫ ના પાદડા તથા મોટુ લીલુ મરચુ ૧ બેઉ બારીક કાપેલું, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, છુંદેલું આદુ લસણ તોળો ૦।, ઇડા ૨, ઘી નવટાક

કાંદાને છોલી ભુકા જેવા કાપી ઘીમા તળી માહે આદુ લસણ વઘારી કોથમીર મરચા ધોઇને નાખી પાણી એક પાશેર તથા નીમક નાખી ઢાંકીને દંગારે સીજવી નાના પેણા યા કઢાઇમા પાથરી તેની ઉપર આખી દાળના ઇડા ભાજવા અથવા દોહવીને રેડવા અને ઢાકણ ઢાકી હેઠે થોડા દંગાર અને ઢાકણ ઉપર છુટા છુટા સેજ દંગાર રાખી ઇડાં બંધાયને કાઢવા

ઇડાં કોળમી પર

સમારેલા કોળમી રતલ ૦। ને ઘણીજ બારીક કાપી માછલી બારીમા લખ્યા પ્રમાણે પણ તદન ગ્રેવી વગરની સુકી ઘી પર પકાવવી અને ઇડા કોથમીર પર છે તે મુજબ એની ઉપર સમાય તેટલા ઇડાં બનાવવા. ખટાસ પસદ હોય તો કોળમી રાંધ્યા પછી માહે જરા વેલાતી સૉસ યા જલદ સરકો ભેળવો

ઇડાં કૉલીફલાવર; કૅબેજ અથવા નોલકોલ પર.

બારીક સેવ જેવી કાપેલી કૅબેજ, કૉલીફલાવર અથવા ખમણેલા કુમળા નોલકોલ એ ત્રણમાનુ જે તે એક રતલ ૦।, ઘી તોળા ૫, છુંદેલુ આદુ લસણ તોળો ૦।, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧,

ઈડાં ૩, આમળુલાં અડધાં નાળીયેરનું દુધ પાશેર ૧, કાંદા રતલ ૦ા છોલીને ભુકા જેવા કાપેલા.

ઘીને કકડાવી તેમાં કાપેલી તરકારી નાખી ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને જરા તળાયને કાંદા ભેળી બધું બદામી રંગનું તળી માહે આદુ લસણુ વધારી નીમક તથા દુધ ભેળી ધીમી આંચે રાખવું અને ઘી છુટું પડવા માડેને ઈડાં કોથમીર પર છે તેમાં લખ્યા મુજબ એની ઉપર ઈડાં બનાવવાં. ગમે તો પેહેલે કાંદા તળી તેમાં આદુ લસણુ વધારીને માહેથી કાઢી લેઈને પછી તરકારીને ધીમાં તળી તેમાં ઉપર મુજબ બધું ભેળીને પકાવવું મસાલાનું કરવું હોય તો દળેલી હળદ તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૦ાા તથા કોથમીર ઝુડી ૪ નાં પાદડાં તથા મોટાં લીલાં મરચાં ૨–૩ ને બારીક કાપી નાળીયેરનાં દુધ સાથે એ પણુ નાખવું.

ઈડાં કંટોલાં પર.

પટેટાનાં વેફરની કાની કાપેલા કંટોલાં, છોલીને બારીક સેવ જેવા કાપેલાં કાંદા તથા ઘી દરેક શેર ૦ાા, ઈડાં ૪, નીમક તોળા ૩.

કંટોલાંમાં નીમક ભેળી ગોસ્ત અથવા મરઘી કારેલાંમાં લખેલું છે તે રીતે પાણી ઝેરવી ઘીમાં કાંદા સાથે પોચાં તળવાં, કકરાં કરવાં નહી, પાણી પણુ મુદલ લગાડવુ નહી, તેથી કટોલાં કડવાં લાગશે. પછી ઈડાં કોથમીરપર છે તે પ્રમાણે એની ઉપર ઈડાં બનાવવાં. મસાલાનું જોઈયે તો ગોસ્ત અથવા મરઘી કારેલાંનું છે તેમાં મસાલાનાં છે તે મુજબ પકાવવાં. કટોલાં તદન કુમળાં અથવા તદન બીયાંવાળાં નહી પણુ મધ્યમ લેવાં.

ઇડાં કાંદા પર.

કાંદા શેર ૦ા ને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપેલા, ઘી નવટાંક, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, ઇડાં ૨.

કાંદાને ઘીમાં ફીકો બદામી રંગનો કકરો તળી તેમાં નીમક ભેળી પાણી બે ચમચી રેડી પાંથરીને ઇડાં કોથમીરપર છે તે રીતે એની ઉપર બનાવવાં.

ઇડાં ખીમા પર.

ખીમેા ગેાસ્ત અથવા મરઘીનેા લખેલેા છે તે મુજબ અમથેા પકાવી વેલાતી સૉસ તથા મીઠાસ પસંદ હેાય તેા તે ટેસ્ટ મુજબ ભેળી પાંથરીને તેની ઉપર સમાય તેટલા ઇડા ભાજી ઇડા કેાથમીર પર છે તે રીતે બનાવવા ખીમેા કકરેા પસદ હેાય તેા જરા ખીજુ ઘી નાખી ખીમેા જરા કકરેા તળીને પછી તેની ઉપર ઇડા બનાવવા

ઇડાં ગ્રીનપીસ પર.

ઇડા ફ્રેંચબીન પર છે તેજ પ્રમાણે પણ ફ્રેંચબીનને બદલે તદન કુમળા ગ્રીનપીસના દાણા રતલ ૦। પકાવી ઇડા કેાથમીર પર છે તેમ બનાવવા.

ઇડાં ગેાસ્ત અથવા મરઘીના રેસા પર

રાધેલા ગેાસ્ત અથવા મરઘીનેા ઝીણેા રેસેા ટુપી ઘીમા કકરેા બદામી રગનેા તળી પાથરીને ઇડા કેાથમીર પર છે તે રીતે એપર બનાવવા. મસાલેા પસદ હેાય તેા રેસેા તળાવા આવેને ટેસ્ટ મુજબ બારીક કાપેલા કેાથમીરના પાદડા, મરચા તથા ફુદનેા ભેળી છેલે વેલાતી સૅાસ અથવા સરકેા અને મીઠાસ પસદ હેાય તેા જગ ખાડ નાખી ઉપલીજ રીતે ઇડા બનાવવા

ઇડાં ચણાની દાળ પર.

ચણાની દાળ તેાળા ૫ ને સેાજી ધેાઈ અટવાઈ નહી જાયને આખીજ રહે તેટલુ થેાડુ પાણી તથા જરા નીમક નાખીને સુકી વવરી પકાવી તેમા કકડાવેલુ ઘી તેાળા ૩ નાખવુ અને ગમે તેા બધેા મસાલેા ટેસ્ટ મુજબ જગ નાખીને પકાવી ઇડા કેાથમીર પર છે તેમ એ પર બનાવવા

ઇડાં ચેાધારી પર.

ઇડા ફ્રેંચબીન પર છે તેજ મુજબ પણ ફ્રેંચબીનને બદલે કુમળી ચેાધારી પકાવીને તે પર ઇડા બનાવવા

ઇડાં ચેાળીની સીંગ પર.

ઘંણીજ કુમળી ચેાળીની સી ગને ઘણી ઝીણી કાતી ઇડા ફ્રૅંચબીન પરછે તે મુંજબ પકાવી ઇડા કેાથમીર પર છે તેમ બનાવવાં.

ઇડાં ચારવેલાં.

એક ચમચી ઉપસેલી ભરીને કઠણ સેાજુ ઘી લઈ ત્રાબાની રકાબી યા નાના કાસીયામા નાખી એક ઇડુ ભાજી એક ચમટી નીમક નાખી સારી કાની દેાહવી ચુલે ધીમી આચે ચારવ્યા કરી જેટલુ પેાચું કઠણ કરવુ હેાય તેવુ થાયને ઉતારવુ. એમા કકડાવેલું નહી પણ થંડુ ૪ ઘી લેવુ એ રીતે કાચુ ઘી સેાજુ યા ખરાબ હેાય તે ચારવેલા ઇડામા તુર્ત જણાઈ આવે છે. ઇડુ દેાહવતી વેળા માહે એક ચમચી થડુ પાણી મેળવ્યાથી ઇડું ખીલે છે. મરજી પડે તેા માહે બે ત્રણ ચમચી થડુ દુધ નાખીને બનાવવુ મીઠાસ પસંદ હેાય તેા ૦ા ચમચી ખાંડ નાખવી. બીજી રીતે બનાવવુ હેાય તેા ઇડું ભાંજી તેમા એક ચમટી નીમક નાખી ખુબ દેાહવીને તૈયાર રાખવું અને એક ચમચી ઉપસેલી ભરીને કઠણ ઘીને બરાબર કકડાવીને ચુલેથી ઉતારતાવાર તુર્તજ દેાહવી રાખેલુ ઇડુ તેમા રેડી ખુબ ચારવી નાખવુ. પાછુ પછી ચુલે મુકવુ નહી. કારણ એમ મુકયા વગરજ કકડતાં ઘીમા બધાઇને કઠણ થાય છે.

ઇડાં છેાલા પર.

સુકા કેાળમીના છેાલા તથા ઘી દરેક તેાળા ૫, કાદા શેર ૦ાા છેાલીને બારીક સેવ જેવા કાપેલા, કેાથમીર ઝુડી ૨ ના પાદડાં; મેાટાં લીલા મરચા ૨-૩, આદુ તેાળેા ૦ાાા તથા લસણુ તેાળેા ૦ા બેઉ છેાલીને પછી એ ચારેને બારીક કાપેલુ, વેલાતી સાસ; ચટણી અથવા લીંબુનેા રસ નાનેા ચમચેા ૧, નીમક તથા છુદેલુ જીરૂં દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, ઇડા ૩-૪.

છેાલાને દેાઢ બે કલાક પાણીમાં ભીનવી રાખ્યા પછી ધેાઇને સેાજા ઢીમડા ઉમરૂ જાદા ખીમા જેવા છુદવા. કાંદાને ઘીમાં તળી તેમાં આદુ લસણુ વઘારી માહે બાકીનેા બધેા મસાલેા લાલ કરી છેાલા મેળવી જરા તતરાવી એક પાશેર પાણી તથા નીમક નાખી

ઢાંકીને ઇંગારે મુકી અવાર નવાર ચમચ કરી ઘી પર આવેને ખટાસ ભેળી પાથરીને ઇડાં કોથમીર પર છે તે રીતે એનીપર બનાવવાં. ગમે તો ખટાસ તથા મસાલા વગર છોલા અમથા ખારા રાંધવા.

ઇડાં ટામેટાં પર.

પાકાં વચલાં ટામેટાં શેર ૧, કાંદા શેર ૦।, આદુ તોળો ૦।, લસણ વાલ ૫ (બે આની ભાર), નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, વેલાતી સૉસ અથવા જલદ સરકો નાનો ચમચો ૧, મોટાં લીલાં મરચાં ૨–૩, કોથમીર ઝુડી ૩ નાં પાદડાં, ઘી નવટાંક, ખાંડ ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, ઇડાં ૪.

ટામેટાને ધોઇ તેની ઉપર કકડતું પાણી રેડવું અને તેની છાલ છોલાય તેવાં થાયને તુર્ત પાણી કાઢી નાખી છોલીને પતળી કાતરીઓ કાપવી. કોથમીર મરચાંને ધોઇ બારીક કાપવું. આદુ લસણને છોલીને છુંદવું યા પીસ્વું. કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી કલઈ ભરેલાં વાસણમા ઘીમાં લાલ તળી માહે આદુ લસણ વઘારી તેમાં બધે સામાન ભેળી ઢાંકીને ઇંગારે મુકી અવાર નવાર ઉંઘાડી ચમચે ફેરવવું અને તદન સુકું થાયને ખાડ તથા સૉસ યા સરકો ભેળી પાંથરીને ઇડાં કોથમીર પરછે તેમ એની ઉપર બનાવવાં. મીઠાસ ઓછો જોઇયે તો ખાંડ જરા ઓછી લેવી.

ઇડાં ટીંટોરી પર.

ટીટોરી લખેલી છે તે પ્રમાણે ટીટોરી શેર ૦। પકાવવી અને ઇડાં કોથમીર પર છે તેમ એને પાંથરીને સમાય તેટલાં ઇડાં એની પર બનાવવાં.

ઇડાં તુરીયાં પર.

ગોસ્ત અથવા મરઘી તુરીયામાં લખેલું છે તેજ મુજબ પણ ગોસ્ત યા મરઘી વગર બે શેર તુરીયાંને અમથાં ખારાં તતરેલાં ઘીપર પકાવી ઇડાં કોથમીર પર છે તેમ એની પર બનાવવાં.

ઇડાં ડબલબીન પર.

સુકા ડબલબીન રતલ ૦। ભીનવીને છોપેલા, કાંદા શેર ૦। છોલીને જુડા જેવા કાપેલા, ઘી નવટાંક, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧,

ધુંદલું આદુ લસણ તોળો ૦ાા, દલેલી હળદ તથા મરી દરેક કાપેલી ભરેલી ચમચી ૦ાા, કોથમીર ઝુડી ૩ નાં પાદડાં તથા મોટા લીલાં મરચાં ૩ બેઉ બારીક કાપેલું, વેલાતી સૉસ અથવા જલદ સરકો નાનો ચમચો ૧, ઇંડા ૩.

કાદાને ઘીમાં તળી માંહે આદુ લસણ વઘારીને તેમા બધો મસાલો ભુજી નીમક તથા ડબલબીન નાખી અડધો શેર પાણી રેડી ઢાકીને ધીંગારે મુકી ઢાકણુ પર જરા પાણી આપવું અને ડબલબીન ચરીયા નહી હોય તો ઉપરનું પાણી અંદર રેડી ચરીને પાણીનો સેજ સેજાર રહેને ખટાસ ભેળી પાથરીને ઇડા કોથમીર પર છે તેમ એનીપર બનાવવા મસાલો પસદ નહી હોયનો ડબલબીન ખારા પકાવવા

ઇડાં નાળીયેરનાં ખમણ પર.

બારીક ખમણેલુ નાળીયેર તોળા ૫, કાદા તથા ઘી દરેક શેર ૦ા, આદુ તોળો ૦ાાા, લસણ તોળો ૦ા, ખાડ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૦ાા,

આદુ લસણને છોલી ઘણો બારીક ભુકો કાપવો કાદાને છોલી ઘણો બારીક ભુકો કાપી ઘીમાં તળવા મુકી બદામી રગનો થવા અગાઉ આદુ લસણ નાખવુ અને બદામી રગનુ થાયને તુર્ત ઉતારી પાડી કાઢી લેવુ, લાલ કરવુ નહી પછી એજ ઘીમા નાળીયેરને બદામી રગનું તળી તળેલા કાદા, આદુ, લસણ, ખાડ તથા નીમક તેમા ભેળી અડધો પાશેર પાણી રેડી ઇંગારે રાખવુ અને પોચું હોય ત્યારેજ પાંચરીને ઇડા કોથમીર પર છે તેમ એની ઉપર બનાવવા

ઇડાંનું તેલ.

તાજા પચીસ ઇંડાને કઠણ બાફી છોલીને સફેદી કાઢી નાખવી અને દાળને ભાજીને તેની ૦ા ઇંચ જાદી રોટલી જેવું કરવુ પછી એક સાફ ઠીકરાને ચુલે ધીમે બળતે જરા ઢળતુ મુકી તેની ઉપર એ દાળની રોટલી મુકવી. જેમ દાળ બળતી જશે તેમ તેલના સેજ રેળા લોઢીના ઢળટા ભાગ તરફ ઉતરતા જશે તેને સાફ છરીની અણીથી કાઢીને પોહળા મોઢાની સીસીમા ભરવુ. એ રીતે જયા સુધી તેલ નીકળે અને બધી દાળ બળીને તદન કાળી થઈ પેલી રોટલીના

ઝીણા ઝીણા કટકા થોડા બાકી રહે ત્યાં સુધી છરીથી તેને કાઢયા કરવું. સંધીવાથી અકડી અડી ગયલા સાંધાઓ ઉપર તેમજ કોઈ વખત લકવાના બીમાર આદમીને પણ એ તેલ સેજ લઈ ચોળીને લગાડવાથી ઘણો ફાયદો થાય છે, તેમજ એ તેલના એકથી બે ટીપાંને ઝીણા બતાસામાં નાખીને ખવાડવામાં પણ આવે છે

ઇડાંને કફ કેમ ચઢાવવો.

જેબી પકવાન યા મીઠાઈમાં ઇડાંને કફ ચઢાવીને નાખવા લખેલુ હોય તેમા ઇડાની દાળ તથા સફેદીને છુટી પાડી દાળને છેક પતળી અને સફેદ થાય ત્યાં સુધી ઘુટવી સફેદીને બનતા સુધી સફાઈદાર માટીની છાલકી રકાબીમા અને તેવી નહી હોયનો ત્રાંબાની કલઈ ભરેલી રકાબીમાં યા કોડીની રકાબીમાં નાખવી અને લાકડાંના કાંટા આવે છે તેથી અથવા બાબુની સોજી ચીપને ખાવાના કાટા જેવું બનાવી તે વડે અથવા અમથી બાબુની ચીપ યાતો ખાવાના કાટા વડે કફ ચઢાવવો બે ઇડાની સફેદીમા વાટેલુ નીમક એક ચમટી નાખીને પછી કફ ચઢાવ્યાથી સફેદી ઘણી કઠણ અને સફેદ થાય છે. કફ ચઢાવવાનું વાસણ તદન કોરકું લેવું, તેમજ સફેદીમાં જરાબી પાણી પડવા દેવુ નહી ઍગબીટર નામનો સાચો આવે છે તેથી પણ કફ ચઢશે

ઇડાંનો પોળો ભુંજેલો.

લોઢી યા ઠીકરાંને ચુલા ઉપર ગરમ કરી તેની ઉપર જરા ચોખાનો આટો ભભરાવી ખપ જોગા ઇડા ભાંજી એક ઇડામાં એક ચમટીને હીસાબે નીમક નાખી ખુબ દોહવીને તે રેડી ઉપર ઢાકણુ ઢાંકી ઇંગારે રાખવુ અને એક પડ ભુજાયને ભાગે નહી તેમ સંભાળથી તવાથા વડે ફેરવી એમજ બીજુ ભુજવુ

ઇડાંનો પોળો મસાલાનો.

ઇડા ૩, ઘી શેર ૧, છોલીને ભુકા જેવા કાપેલા કાંદા તથા એમજ કાપેલા પટેટા દરેક ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, કોથમીર ઝુડી ૩ ના પાદડા, મોટાં લીલા મરચા ૩–૪, આદુ તોળો ૦। તથા લસણ વાલ ૫ બેઉ છોલીને છુદેલુ, નીમક સપાટ ભરેલી

ચમચી ૧, દળેલા મરી તથા હળદ દરેક ચમટી ૩, એક સુકા ખુમલાને અર્ધકચરેા ભુંજીને પછી તેનેા બારીક કાપેલા રેસેા.

કોથમીર મરચાને ધેાઈ કેારકું કરી બારીક કાપવું અથવા છુંદવું. જરા ધીમા પટેટાને અર્ધકચરેા તળવેા પછી એક મેાટી સુપપ્લેટમાં ઇંડાને ભાજી ખુબ તરેહ દેાહવી પતળા કરી તેમા બધેા સામાન બરાબર મેળવી મેાટી કઢાઇમા બધુ ઘી નાખી ધીમે બળતે મુકવું અને તે કકડીને માહેથી બરાબર ધુંમાડેા નીકળે પછીજ ઇંડાંની મેળવણીને તેમા રેડવી અને હેઠેનુ પડ લાલ થાયને તવાથાથી ફેરવી બીજું એમ થાયને ઉતારી ઘીનેા શેાખ હેાય તેા થેાડેાવાર પેાળાને ધીમા રાખી થેાડુ ઘી માહે પચે પછી કાઢવેા અને ઘી પસંદ નહી હેાયનેા એમજ કાઢી લેવેા મીઠેા પેાળેા પસંદ હેાય તેા માહે સપાટ ભરેલી એક ચમચી ખાડ ભેળીને બનાવવેા ખાટેા પેાળેા કરવેા હેાય તેા કેરીના દાહડામા કાચી કેરીને છેાલીને ઝીણા કાપેલા કકડા મેળવણીમા બે તેાળા અને વધારે ખટાસ જોઇયે તેા તેથી પણ વધારે નાખીને પેાળેા બનાવવેા પણ ફેરવતા ભાગે નહી તેની સંભાળ રાખવી. કેરી નહી હેાય તેા સેાજી ચીચેારા કાઢેલી આમલી દેાઢ તેાળાને ઘણીજ બારીક પીસીને મેળવણીમા ભેળવી, પણ આમલી નાખેલેા પેાળેા ભાગી જાય છે માટે જાદેા બનાવવેા અને ઘણી સભાળથી ફેરવવેા

ઇંડાંનેા પેાળેા મસાલાનેા ૨ જો.

ઇંડા ૩, કેાથમીર ઝુડી ૨ ના પાદડેા, મેાટાં લીલા મરચા ૨, લસણ કળી ૬ છેાલેલું, આદુ તેાળેા ૦ાા છેાલેલુ, કાળા મરીના દાણા ૫, ચેાખાનેા આટેા ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧ાા, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૦ાા, ઘી શેર ૦ાાા, વલાતી સૉસ નાનેા ચમચેા ૧ાા, બમણેલું નાળીયેર તેાળા ૩ ને પીસી પાણી વગરજ કાઢેલુ દુધ.

બધા સામાનને બારીક પીસવેા નાળીયેરના દુધને આટામાં બરાબર મેળવવુ પછી એમા ઇંડા તથા પીસેલેા મસાલેા બધુ બરાબર ભેળી ઘી કકડાવી મસાલાના પેહેલા પેાળામા લખ્યા પ્રમાણે બનાવીને કાઢયા પછી છેલે ઉપરથી સૉસ છાટવેા.

ઇડાંનો પોળો લોઢીપરનો.

ઇડાંનો પોળો મસાલાનો પેહેલો છે તે મુજબનોજ સઘળો સામાન લેઈ મેળવીને તૈયાર કરવો પછી લોઢીને ચુલા ઉપર મુકી તેમાં કઠણુ ઘી ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧ નાખી તે કકડેને મેળવણી રેડી ઉપર ઢાકણુ ઢાકી ઇગારે રાખી એક પડ થાયને ફેરવી બીજુ થાયને કાઢવુ એ પોળો થતા વાર લાગેછે પણ જરા ધીમાજ થાય છે એમા આમલી નાખવી નહી

ઇડાંનો પોળો સાદો

ત્રણ ઇડાને ભાજી તેમા ત્રણ ચમટી ભરી નીમક નાખી સારી કાની ખુબ તરેહ દોહવીને તદનજ પતળુ કરવુ પછી મોટી કઢાઇમા આસરે સવાશેર ઘી નાખી ચુલે મધ્યમ બળતે મુકવુ અને ઘી બરાબર કકડીને માહેથી ઘણો ધુમાડો નીકળે પછી દોહવેલા ઇડાને કઢાઇમાં હેઠેથી નહી પણ જગ ઉચે હાથે પાયરીને રેડવા તે પછી પોળાનુ હેઠેનુ પડ તદન ફીકુ બદામી જેવું તળાયને તવાયાથી ફેરવી નાખી જરાવારે પાછો ફેરવી નાખી પોળો બગાબર કકરો લાલ થાય ત્યાં સુધી એ મુજબ જરાજરા વારે અવાર નવાર પોળાને ફેરવ્યા કરવો અને જે તરફથી પોચો લાગે તેમા પોળો ભાગે નહી તેમ સંભા-ળથી તવાયાની અણી ભોકવી અને આખો પોળો મજાહનો કકરો ખાજા જેવો અને લાલ થાયને ઉતારી ઘીનો શોખ હોયતો પોળામા બરાબર ઘી પચે પછી કાઢવો અને ઘી ગમે નહી તો એમજ તુર્ત કાઢી લેવો કોઇક લોક ઇડામા નીમક નાખીને ઉપર મુજબ દોહ-વ્યા પછી તેમાં નાના બે ચમચા તાવેલુ થડુ ઘી ભેળીને પછી ઉપર મુજબ પોળો બનાવે છે અથવા કારબોનેટ ઑવ સોદા પાચ વાલ એટલે બે આનીના વજન જેટલો તોળી તેમાથી ચોથો ભાગ જેટલો લેઇ દોહવેલા ઇડામાથી એક ચમચી જેટલુ જુદુ કાઢી તેમા બરાબર મેળવીને પછી દોહવેલા ઇડામા ભેળી દેઇને પોળો બનાવે છે અથવા Brown & Polson's Paisley Flour આવે છે તે બેઆની જેટલો તોળી તેમાથી અડધાને ઉપર મુજબ સોદાની કાની ભેળીને પોળો બનાવે છે અને ઘી, સોદા અથવા પેજલી ફ્લૉઅર

નાખ્યાથી પણ પોળો કકરો થાય છે, પણ સોદા નાખેલા પોળાનો રંગ જરા સાંવળો જેવો લાગે છે. ઘણી મોટી કઢાઇમાં ઉપર લખ્યા કરતાં પણ વધારે ઘી નાખીને ત્રણ ઇડાનો પોળો બનાવેતો તે ખીલીને ઘણો કકરો થશે, તેમજ વળી એકથી દોઢપાશેર ઘીમા પણ અમથો સાધારણ પોળો થઇ શકશે.

ઇડાં પટેટા પર.

લીંબુના જેટલા મોટા સારી જાતના અડધોશેર પટેટાને છોલી પતળાં વેફર કાપી તે ડુબે તેટલાં થંડા પાણીમા ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમક પીગળાવી તેમાં અડધો કલાક વેફરને ભીનવી રાખવાં. પછી પાશેર કાદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપવા અને વેફરને સોજાં ધોઇ અડધો શેર જેટલા ઘીને કઢાઇમા ધીમે બળતે મુકી તે કકડીને માહેથી ધુમાડો નીકળેને તેમા વેફર નાખવા પણ તેમા વારંવાર ચમચ ફેરવવી નહી, તેથી વેફર ભાગી જશે હેઠેથી વેફર જરા તળાયને ભાગે નહી તેમ સંભાળથી ફેરવવા અને હેઠેના પાછા એમજ થયા પછી અવાર નવાર ફેરવી ફીકા સફેદ પણ કકરા તળાયને ઉતારી ઘીમાથી કાઢી લેવા અને એજ ઘીમા કાદાને બદામી રંગનો કકરો તળીને કાઢી લેવો. પછી પેણામા પેહેલ વેફરને પાથરીને પછી તેની ઉપર બધો કાદો સરખો ભભરાવીને મુકી તેમા ગમે તેટલું કઢાઇમાંનુ ઘી નાખી તેની ઉપર સમાય તેટલાં બેથી ત્રણ ઇડા આખા ભાજવાં અને હેઠે થોડા ઇગાર રાખી ઢાકણુ ઢાકી ઉપર ઇગાર મુકી નરમ દાળ પસંદ હોયતો તેવાં થાયને કાઢવા પણ કઠણુ દાળ જોઇયે તો તેમ થયા પછી કાઢવા. કાદો વેફર સાથે ભેળીને નાખ્યાથી હેઠે લાગીને કોઇ વખત કાળો થાય છે. ગમેતો ઇડાને દોહવીને ઉપર નાખવાં. બીજી રીતે ઇડાં બનાવવાં હોયતો છોલેલા પટેટાના મોસંબી ચણા જેટલા કાપેલા કકડા અડધોશેર લેવા અને ઉપર મુજબનાં ઘીમાં પોચા તળીને કાઢી લીધા પછી કાદાના ઘણા ઝીણા કાપેલા કકડા એટલાજ વજનના લઈ તેને પણ બદામી રંગના તળી બેઉને ભેળવું અને ઉપસેલી ભરેલી અડધી ચમચી નીમકને બે ચમચી પાણીમાં બરાબર પીગળાવી તે કાદા પટેટા સાથે ભેળવી નાના પેણા અથવા કઢાઇમાં અડધી ઇચ જાડુ પાથરી ચાર ઇડાને દોહવી ઉપર

તે રેડી ઉપર વેફરપર ઇડા કરવા લખ્યુ છે તેમ તૈયાર કરી હઠી ત્રણ ઇંચના ચોરસ કકડા કાપીને કાઢ ા. બાફેલા પટેટાપર ઇડાં બનાવવા હોયતો અડધો શેર સોજા પટેટાને છોલી નરમ બાફી પાણીમાંથી કાઢી બરાબર મૅશ કરી માહે ટેસ્ટ મુજબ વાટેલું નીમક તથા છુંદેલા મરી ભેળી દોઢેક પાશેર જેટલા ઘીમા પેહેલે તળીને પછી પાથરીને ઉપર પટેટાના કકડા પર ઇડા બનાવવા લખ્યુંછે તેમ એની પર ચાર દોહવેલા ઇડા બનાવવા

ઇડાં પપાંઉ પર.

કાચા સફેદ પણ પાકટ પપાઉને છોલી ચાર ચીર કાપી છોલી બીયા કાઢીને પછી ઘણી પતળી વેફર જેવી ચીપ કાપી ધોઇને થોડુ ઘી કકડાવી તેમા બરાબર તળી ટેસ્ટ મુજબ જરા નીમક ભેળી પેણામા પાથરી તેની ઉપર સમાય તેટલા આખી દાળના ઇડા ભાજવા અથવા દોહવીને રેડવા પછી ઇડા કોથમીર પર છે તે મુજબ બનાવવા એ ઇડા ગરમ સારા લાગે છે અને પપાઉનો ટેસ્ટ પટેટાના જેવો લાગે છે

ઇડાંપાક.

તાજા ઇડા ૫૦ ની દાળ, ચીનાઈ શાકર અથવા સફેદ શાકરીયા ખાંડ બેમાનું એક શેર ૩, સોજું મીઠાઇનુ ઘી શેર ૩, બદામની બીજ તથા ભાજેલા પસ્તા દરેક શેર ૦ાા, કીસમીસ દરાખ તથા ચારોળી દરેક શેર ૦ા, છુદેલી એળચી તોળા ૨ તથા જાયફળ તોળો ૧, છુદીને ચાળેલી સુઠ ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧ાા, છુદીને ચાળેલા ઉજળા મરી ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧.

ચારોળીને છોલવી બદામ પસ્તાને છોલી બબે કકડા કાપવા. શાકર હોયતો તેનો અમથોજ ટાઇટ શીરો કરીને ગાળવો પણ ખાંડ હોયતો તેનો શીરો બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ ઇડું નાખીને ટાઇટ શીરો કરવો અને શીરાને તદન ઠડો થવા દેવો. ઘીને મોટી કઢાઇમા કકડાવી માહેથી બરાબર ધુમાડો નીકળેને બધા મેવાને ધોઇને જુદોજુદો તળી ગમેતો એમજ કકડા રાખવા અને મરજી પડે તો છુદવો ઘીને તદનજ થડુ થવા દેવુ પછી ઇડાની દાળને ખુબ

દોહવી ઘી સાથે સારી કાની એક રસ કરીને પછી તેમાં થંડો શીરો ભેળી સુંઠ મરી નાખી ધીમે બળને જરાપણ હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટયા કરવુ અને ઘી થોડું છુટું પડેને ઉતારી થંડો થવા આવેને મેવો તથા એળચી જાયફળ ભેળવુ બધુ ઘી બરાબર છુટુ પડેને ઉતારવુ નહી, તેમ થયાથી ઇડાંપાક બેવવરો થઈ જાય છે ઇડાની સફેદી નીકળે તે કોઇપણ જાતના મકરૂન અથવા હલવો ઇડાની સફેદીનો છે તેમાં અથવા પુડીંગ કવીકલાઇમમા વાપરવી

દાળ તથા સફેદી બેઉ સાથે નાખીને બનાવેલો ઇડાપાક પણ સારો થાય છે માટે તેવો કરવો હોય તો ઉપર લખ્યા મુજબનોજ સામાન લેઇ તેજ રીતે બધો તૈયાર કરવો, પણ તેમા પચાસ ઇડાંની અમથી દાળજ લેવા લખ્યુ છે તેમ લેવી નહી પણ આખા છતરીસ તાજાં ઇડા લેઇ ભાંજીને ખુબ દોહવી પાતળા કરીને એનો ઇડાં પાક બનાવવો. ગમેતો સોજી ખરી કેસર તોળો ૦। ને જરા સેકી સોજી પીતળની ખલમા વાટી એક નાનો ચમચો, સોજા ગોલાબમાં ભેળવી ઇડાપાક તૈયાર થવા આવેને માહે ભેળવી

ઇડાંપાક સરસ.

તાજા ઇડા ૫૦ ની દાળ, બદામની બીજ શેર ૧॥, ભાજેલા પસ્તા શેર ૦॥, ચારોળી શેર ૦।, દોધી, કોહોળુ, કાકડી તથા ખરબુજ ચારજાતના મગજ દરેક નવટાક, સોજુ સુકુ ઘઉંનુ દુધ તથા સુકા સીગોડા દરેક શેર ૧, સોજુ માખણનુ ઘી શેર ૨॥, ચીનાઇ શાકર શેર ૪, છુંદેલી એળચી, જાયફળ; જાવત્રી તથા છુંદીને ચાળેલા પીપળીમુળના ગાઠ દરેક તોળો૧, છુદીને ચાળેલી સુઠ તોળા ૨, છુદીને ચાળેલા ઉજળા મરી તોળો ૦॥, ખસખસ નવટાક, સોજી ખરી કેસર તોળો ૦।, સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૬

ચારોળી, બદામ, પસ્તાને છોલવા ઘઉનુ દુધ તથા સીગોડાને છુદી તારની ચાળણીથી ચાળવુ શાકરનો ચાસવાળો શીરો કરી થડો થવા દેવો પોણો શેર ઘીને બરાબર કકડાવી માહેથી ધુંમાડો નીકળેને તેમા બધો મેવો તથા મગજ જુદુ જુદુ તળીને છુદવુ પછી બાકી રહેલા એજ ઘીમાથી થોડામા સીગોડા તળી કાઢી બીજુ ઘી નાખીને ઘઉંના દુધને ફીકુ લાલ તળવુ જરા ઘીમા ખસખસ ભુંજવી. પછી

ઇડાંની દાળને ખુબ ઘુંટી તેમાં બધું બાકી રહેલું કાચું ઘી બરાબર મળની શીરા ભેળી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ધીમે બળતે જરાપણ હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટયા કરી જરા ઘટ થાયને બાકીનેા બધેા સામાન ભેળી ધગધગતે ઇગારે ઘુટયા કરી ઘી છુટું પડવા માડેને કેસરને આગમચથી બારીક છુંદી ગેાલાબ સાથે મેળવીને તૈયાર રાખી તે માહે ભેળવી અને બધુ ઘી છુટુ પડી ઇડાપાક તૈયાર થાયને ઉતારય પછી એળચી, જાયફળ તથા જાવત્રી ભેળવુ.

ઇડાં પાપડી પર.

ગેાસ્ત અથવા મરઘી પાપડીમાં છે તેજ મુજબ પણ ઘણી ઝીણી કુમળી પાપડી શેર ૦ાા ને ગેાસ્ત યા મરઘી વગર બધી મળી ગયલી તતરાવેલી ઘીપર પકાવી ખટાસ જોઇયે તેા ટેસ્ટ મુજબ વેલાતી સૉસ ભેળી પાથરીને ઇડાં કેાથમીરનામા લખ્યા પ્રમાણે એની ઉપર ૩ થી ૪ ઇડાં બનાવવાં.

ઇડાં પેાચ્ડ.

થેાડાં પાણીમાં જરા નીમક નાખી ઘણી છાલકી તપેલી અથવા ઉંડા પેણામાં એ પાણીને ખુબ તરેહ કકડાવી તેની અંદર સેાજું ઇડુ ભાજી બળતુ એાછુ કરી ધીમી આચે રાખી ઇડું બંધાયને નરમ દાળ જોઇયેતેા તેમ અને કઠણ જોઇયેતેા તેમ થાયને આંધરાની ચમચે ભાગે નહી તેમ સભાળથી કાઢવુ. કેાઇ વખત સીક માણસને ડૅાકટર એ પેાચ્ડ ઇડું આપવા કહેછે.

ઇડાં પાંઉ પર.

પાંઉની ૦ા ઇંચ જાદી સરખી કાતરીએા કાપી અકેક કાતરીના સરખા બબે કકડા કાપી ધીમા બદામી રગના તળેવા અને એ પાંઉ સમાય તેટલાં ત્રાબાના ઢાકણુમા બધા કકડા અકેક સાથે અથડાવીને સરખા ગેાઠવી તેની ઉપર સમાય તેટલા ઇડાં ભાજી ઇડાં કેાથમીર પરછે તે મુજબ બનાવવા.

ઇડાં ફ્રેંચબીન પર.

તાજી તદનજ કુમળી ફ્રેંચબીન શેર ૦ા, કાંદા શેર ૦ાા, ઘી તેાળા ૫, આદુ તેાળેા ૦ા તથા લસણ વાલ ૫ બેઉ છેાલીને છુંદવું, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, ઇડા ૩.

ફ્રેંચબીનને બારીક સેવ જેવી કાપવી કાંદાને છોલી એવાજ કાપી ઘીમાં તળી માહે આદુ લસણુ વઘારી ફ્રેંચબીન તથા નીમક નાખી લાલ કરી દોઢપાશેર પાણી રેડી ધીમે બળતે રાખવું. અડધું પાણી બળેને ઇગારે ફ્રેંચબીન નરમ કરી ઇડા કોથમીર પર છે તેમ એની પર બનાવવા. મસાલાનુ પસંદ હોય તો એક ઝુડી કોથમીરનાં પાદડાં તથા મોટુ લીલુ મરચુ એક બારીક કાપીને તે તથા દલેલાં મરી તથા હળદ દરેક કાપેલી ભરેલી એક ચમચીનો ચોથો ભાગ ફ્રેંચબીન લાલ કરતી વખત સાથે નાખવુ

ઇડાં બાફેલાં.

ઇડાં બાફવા હોય તે બધા ડુબતા ઉપર ચાર આગળ રહે તેટલા પાણીને ચુલે ઢાકીને મુકી ખુબ તરેહ કકડીને જોશ આવેને ઇડા ભાગે નહી તેમ સંભાળથી ચમચા અથવા કરછી વડે પાણીમા મુકી પાછું ઢાકવુ અને છ મીનીટ પછી ચુલા ઉપરથી ઉતારવુ. જો ઇડા અર્ધકચરા બાફેલા કરવા હોયનો ઉપર મુજબના ખુબ કકરા પડતા પાણીમા એજ રીતે ઇડા નાખવા અને બીજું થંડું પાણી આગલ તૈયાર રાખી તપેલીમા ઇડા મુકયાને બરાબર સાડાત્રણ મીનીટ થાયને પેલુ થંડું પાણી માહે રેડી દઇને તુર્તજ તપેલીને ચુલા ઉપરથી ઉતારી પાડીને માહેથી ઇડા કાઢી લેવા ઇડા ફાટફુટના હશે તો માહે પાણી ભરાશે માટે તદનજ આખા લેવાં.

ઇડાં બુમલા પર.

સુકા બુમલાને ચીરી કાટા કાઢીને ટુપેલો રેસો તોળા ૫, કાંદા રતલ ૦।, કોથમીર ઝુડી ૨ ના પાદડા તથા મોટા લીલા મરચા ૨, ઘી શેર ૦।, આદુ તોળો ૦।।। તથા લસણ તોળો ૦। બેઉ છોલીને છુંદેલુ, ઇડા ૪

કોથમીર મરચાને ધોઇને બારીક કાપવુ બુમલાના રેસાને ઘીમાં બદામી રંગનો કકરો તળીને કાઢી લેવો પછી કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપીને ઘીમા એવાજ કકરા બદામી રંગના તળી માહે આદુ લસણુ વઘારીને પછી કોથમીર મરચા નાખી તે જરા ભુજી રેસો નાખી બરાબર ભેળી નાના ત્રણ ચમચા પાણી રેડી પાથરીને ઇડા કોથમીર પર છે તેમ એની ઉપર બનાવવા.

ઇડાં ભાજી પર.

ભાજી લખેલી તે પ્રમાણે ખપ જોગી મેથીની ભાજીને જરા વધારે ઘી નાખીને પકાવી ઇડાં કોથમીર પર છે તેમ એ ભાજીપર બનાવવા. એ ભાજીમા લખ્યા પ્રમાણે ગમે તો અમથી ચોળાઇની અથવા મોટા પાદડાની મેથાની ભાજી રાધીને તેની ઉપર ઇડા કરવા

ઇડાં ભીંડા પર.

કુમળા ભીડાને ધોઈ લુછી કોરડા કરી તે શેર ૦ાા ની એક ઇચના પાચમા ભાગ જેટલી જાદી કાતરીઓ કાપેલી, કાદા તથા ઘી દરેક શેર ૦।, સુકા બુમલા ૩, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧.

બુમલાને ભેભટમા અર્ધકચરા ભુજીને રેસો કરવો કાદાને બારીક સેવ જેવા કાપી ઘી કકડાવી તેમા બધુ નાખી ફેરવ્યા કરી અર્ધકચરૂં તળવું, લાલ કરવુ નહી, કાકે ઇડા ભાજીયા પછી કકરૂ થાયછે પછી નીમક ભેળી ઇડાં કોથમીર પર છે તે મુજબ એને પાથરીને એપર ઇડાં કરવા.

ઇડાં ભુંજેલાં.

બારા ગોસ્તની ગ્રેવી પાશેર ૧, રાધેલા ગોસ્ત અથવા મરઘીનો રેસો તથા પાઉનુ ક્રીમ ખપ મુજબ, ઇંડા ૩, દળેલા મરી તથા નીમક ટેસ્ટ મુ જ

ત્રણ ઇડા સમાય તેટલી મોટી કોડીની સુપપ્લેટમા ગ્રેવી રેડી તેમા ઇડા ભાજી તેની ઉપર રેસો પાથરી તેપર પાઉનુ ક્રીમ ભભરાવી નીમક મરી નાખી ભઠ્ઠી યા ત દુરમા મેલી ઇડાની દાળ કઠણ થાયને કાઢવા ચુલાની ઉપર ભુજવા હોયતો એજ રીતે પણ ત્રાબાની કલઇ ભરેલી સુપપ્લેટમા તૈયાર કરી ઢાકણ ઢાકી હેઠે ઉપર દેગાર મુકીને ભુજવા

ઇડાં ભુંજેલાં ૨ જાં.

ત્રાબાના કલઇ ભરેલા ઢાકણને બરાબર જાડુ ઘી ચોપડી તેની ઉપર પાઉનુ ક્રીમ પાથરી તેમા ઇડા ભાજી બીજુ પાઉનુ ક્રીમ ઉપર

ભભરાવા જેટલું પુરતું લેઈ તેમાં જરા છુંદેલાં મરી તથા નીમક મેળીને તેનું ઇંડાંની ઉપર પડ કરી થોડું તાવેલું ઘી રેડી ઉપર ઇંડાં ભુજેલા લખ્યાં છે તે મુજબ ચુલા ઉપર ભુંજવા.

ઇડાં ભેજાં પર.

ભેજાં ખારા લખેલાં છે તે મુજબ પાણુ ભેજાંના ઝીણા કકડા કાપીને તતરાવેલુ ખારૂં એક ભેજું રાધી તેને પાથરી તેની ઉપર સમાય તેટલા બેથી ત્રણ ઇંડાં ભાજી ઇડા કોથમીર પર છે તેમ એની પર કરવાં

ઇંડાં મલાઈ પર.

સોજા પેણાને ચુલાપર મુકી તેની અંદર એક નાનો ચમચો ભરીને સોજું ઘી લગાડી તે ગરમ થાયને પોણો શેર સોજી કઠણ તાજી મલાઇને તેમા પાંથરી તેપર ત્રણ તાજાં ઇડા ભાંજવાં અને ઢાકણુ ઢાકી હેઠે ઉપર ઇંગાર મુકી મલાઇ લાલ થાયને ઉતારી ઉપસેલી ત્રણ ચમચી ભરી મેદા ખાડ ઉપર ભભરાવવી ચારવેલા ઇડાં કરવા હોયતો ઉપસેલી ભરેલી ત્રણ ચમચી સોજું કઠણ ઘી લેવુ અને તેમા ઉપર લખેલો સામાન તથા ઇડા ભેળી ચુલે ચારવી કઠણ કરીને ઉતારવુ. પોળો બનાવવો હોયતો એજ રીતે બધો એટલોજ સામાન ભેળી પેણામાં થોડુ ઘી કકડાવીને પોળો કરવો

ઇડાં મસાલાના પટેટા પર.

પટેટા શેર ૦॥, કાદા તથા ઘી દરેક શેર ૦।, કોથમીર ઝુડી ૩ નાં પાદડાં, મોટું લીલુ મરચુ ૧, ઇડા ૩, જલદ સરકો નાનો ચમચો ૧, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧

પટેટાને છોલી સેજ જાદા વેફર કાપી તેના અડધી ઇચ જેટલા કકડા કાપવા કોથમીર મરચાને ધોઇ ઘણુ બારીક કાપવુ કાદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી ઘી કકડાવી તેમા ફીકો લાલ તળીને કાઢી લેવા અને માહે વેફર નાખી ઢાંકીને ધીમી આચે રાખી અવાર નવાર ઉઘાડી ચમચથી તળે ઉપર કરી બરાબર નરમ થાયને કાઢી લેઇ કોથમીર મરચાં નાખીને તે તળી માહે તળેલા વેફર, કાંદા,

નીમક તથા સરકો બરાબર ભેળી પાથરીને પછી ઉપર આખાં ઇડાં ભાજવા અથવા દોહવીને રેડવા અને ઉપર ઢાકણ ઢાકી હેઠે ઉપર ઇંગાર મુકી ઇડાં બંધાયને કાઢવા વચલા કદના પાકા ટામેટા નવટાકની ઉપર કકડતું પાણી રેડી છાલ નીકળેને પાણીમાથી તુર્ત કાઢી છાલ છોલી કકડા કાપીને તે તથા સપાટ ભરેલી એક ચમચી ખાડ ને બધા તળેલા સામાનમા ભેળી ટામેટાનું પાણી બાળીને પછી ઉપર ઇડાં બનાવવા

ઇડાં મેથી પર.

મેથીના દાણા તોળો ૧, કાદા શેર ૦।, ઘી તોળા ૫, કોથમીર ઝુડી ૩ ના પાદડા, મોટાં લીલા મરચાં ૧–૨, ઇડા ૨, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧

મેથીને ચુટી સોજી ધોઇ થડા પાણીમા આખી ગત ભીનવી રાખ્યા પછી સહવારે ધોઇને બીજા સોજા પાણીમા બાફવા મુકવી અને મેથી દાબતા ફુટી જાય તેટલી નરમ થાયને ઉતારી માહેથી બધુ પાણી કાઢી નાખ્વુ પછી કોથમીર મરચાને ધોઇ બારીક કાપવુ અને કાદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી ધીમા ફીકા લાલ તળી તેમા બધો સામાન બરાબર ભેળી પેણા યા કઢાઇમા પાથરીને તેની ઉપર આખી દાળના ઇડા ભાજી ઉપર ઢાકણ ઢાકી ધીમે બળતે રાખી ઇંડાની દાળ કઠણ થાયને કાઢવા. એમા પાણી મુદલ નાખવું નહી એ ઇડા સારા લાગે છે.

ઇડાં લીલાં લસણનાં ચારવેલાં.

કુમળા લીલા પાદડા સાથે બારીક ભુકા જેવુ કાપેલુ લીલુ લસણ તોળો ૧॥, ઘી નવટાક, ઇડા ૩, દુધ નાના ચમચા ૩, નીમક સપાટ ભરેલા ચમચી ૧.

લસણને ધીમા ફીકું લાલ તળીને ઉતારવુ અને થડુ થાયને ઇડાને બરાબર દોહવી એ દુધ તથા નીમકને ઘી સાથના તળેલા કાંદામા બરાબર ભેળી ચુલે મુકી ચારવીને જરા કઠણ થાયને ઉતારવુ એ અફુરી મજાહની લાગે છે.

ઇડાં લાલાં લસણ પર.

ઉપર ઇડાં લીલાં લસણ પર ચારવેલાં લખેલા છે તેજ મુજબનો સઘળો સામાન લેઇને તળવો, પણ ઘણો લાલ કરવો નહી પછી પેણામાં પાથરીને તેની ઉપર સમાય તેટલા આખીજ દાળનાં ઇડા ભાંજી ઢકણુ ઢાંકી પેણામાં નાના બે ચમચા જેટલું પાણી ફરતુ રેડી ઉપર ઇંગાર મુકી દાળ બંધાયને કાઢવા એ ઇડા સારા લાગે છે.

ઇડાં લેવટી અથવા અંબાર પર.

ઘણીજ બારીકમા બારીક લેવટી શેર ૦ાા, કાદા શેર ૧, ઘી શેર ૦ા, ધાણાજીરાંનો મસાલો સપાટ ભરેલી ચમચી ૩, આખુ જીરૂ તથા દલેલી હળદ દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, લસણની મોટી કળી ૬, કોથમીર ઝુડી ૩ નાં પાદડા, મોટાં લીલાં મરચા ૩, જલદ સરકો નાના ચમચા ૨, ઇડા ૩, નીમક ખપ મુજબ

કોથમીર મરચાને ધોઈ બારીક કાપવું લસણને છોલી જીરાં સાથે બારીક છુદવુ. લેવટીને ચુંટી સાેજી કરી જરા નીમક લગાડી દસ મીનીટ રાખ્યા પછી સાેજી ધોઇને તેમા બધો મસાલો મેળવવો પછી કાંદાને છોલી બારીક ભુકા જેવા કાપી ઘીમા ફીકો બદામી રંગનો તળી તેમા મસાલા સાથે ભેળેલી લેવટી તથા ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમક નાખી ધીમે બળતે રાખી ચમચે ફેરવ્યા કરવુ અને બધું જરા લાલ થાયને સરકો મેળી પાંથરીને તેની ઉપર આખી દળના ઇડા ભાજી ઢાંકણ ઢાકી ઇડાં બધાયને કાઢવા. અંબાર હોયતો તેને સમારી સાેજી ધોઇ જરા નીમક લગાડીને દસ મીનીટ રાખ્યા બાદ પાછી ધોઇ નીચવીને બધું પાણી કપડાથી નુછી તદન કોરડી કરીને પછી લેવટીનીજ મફક એને પકાવીને એજ રીતે એની પર ઇડા બનાવવાં

ઇડાં વેંગણાં પર.

ગોસ્ત અથવા મરઘી તળેલી તરકારીમા લખ્યા મુજબ પણ વેગણાની થોડી પતળી કાતરીઓ તળી એકેક સાથે અથડાવીને પેણામા ગોઠવવી અથવા ગોસ્ત અથવા મરઘી વેગણામા છે તે પ્રમાણે થોડા વેંગણાંને ખારા અથવા મસાલાનાં ઘીપર તતરાવેલાં પકાવી ખટાસ

પસદ હેાયતેા ટેસ્ટ મુજબ વેલાતી સૉસ અથવા જલ્દ સરકેા તથા જરા ખાંડ ભેળી ઉપર લખેલી જેવી એક રીતથી વેંગણા કીધાં હેાય તેની ઉપર સમાય તેટલા ઇડાં આખી દાળનાં અથવા દેાહવેલાં નાખી ઇડાં કેાથમીર પર છે તેમ એપર બનાવવાં.

ઇડાં વેલાતી.

તાજાં ઇડા ૬, મેાટા ટામેટા શેર ૧ાા, છુદેલા કાગમરી સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, ખાંડ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧ા, ઘી શેર ૦ાા, જલદ સરકેા ચમચી ૧, ક્રીમ ભરેલી પાશેર ૧, છુદેલા કાળા મરી, જાયફળ તથા બારીક કાપેલી પાર્સ્લી ખપ મુજબ

છ નાનાં કપમા અકેક ઇડુ ભાજી ઇડામા પાણી ભરાય નહી તેમ એક પેાહળી તપેલીમા કકડતા પાણીમા કપ જરા વાર ચુલે રાખી ઇડા બંધાયને ચમચાના ડાડાથી અળગા કરીને ઇડા આખા કાઢવા ટામેટા ઉપર કકડતુ પાણી રેડી કાટીને છાલ છેાલી કાતરીએા કાપી તેમાં ખાંડ, ક્રીમ, કાગમરી, સરકેા તથા નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧ ને કલઇ ભરેલી તપેલીમા ઢાકીને ઇગારે મુકી બરાબર ચરેને ગરમ રાખવા ભિભટપર મુકવુ પછી ચીઠી લખવાના કેારા જાદા કાગજના ચેારસ કકડાની વચમા અંકેક ઇડુ મુકી તેની ઉપર બાકીનેા બધેા સામાન જરાજરા ભભરાવી કાગજમા વીટાળી લેઇ કાગજ છુટી નહી જાય માટે દેારાના બે આટા ઉપરથી મારી પેણામા ઘી કકડાવી કાગજ સાથેજ ઇડા તળીને પછી કાગજમાથી કાઢી પેલા રાંધેલા ટામેટાને કાઢી પાથરીને તેની ઉપર ઇડા ગેાઠવવા.

ઇડાં સેકતાનાં ફુલપર.

સેાજાં ચુટીને સાફ કીધેલા સેકતાના ફુલ તેાળા ૫, કાદા શેર ૦ાા છેાલીને બારીક સેવ જેવા કાપેલા, ઘી તેાળા ૬, ઇડાં ૨, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૦ાા, સેાજુ ભેસનુ દુધ પાશેર ૧ અથવા ખમણેલાં અડધા મેાટા પાકટ નાળીયેરનુ દુધ પાશેર ૧

ફુલને સેાજા ધેાઇ નરમ બફીને બધુ પાણી બરાબર કાઢી નાખવુ અને ઘીમા કાદાને લાલ તળી તેમા બધેા સમાન ભેળી ઇંગારે

ઢાંકીને મુકી ઘીપર આવેને ઇડા કોથમીરનાં છે તેમ એને પાથરીને એપર બનાવવાં. એ ઇડા મજાહનાં લાગે છે.

ઇડાં સેકતાની સીંગપર.

સૉસ સેકતાની સીગને લખેલો છે તે મુજબ સીંગના ગરને ઘીપર રાધવો પણ તેમા લખ્યા મુજબ સરકો, ખાડ, એવી તથા ઇડા એની અંદર નાખવું નહી પણ ખટાસ પસદ હોયતો વેલાતી સૉસ નાનો ચમચો ૧ એ રાધેલા ગરમા ભેળી પેણામાં પાથરી ઇડા કોથમીર પર છે તેમ એપર બનાવવા એ ઇડા સારા લાગે છે

ઇડાં હાફ બૉઇલ્ડ

ફાટફુટ વગરના આખા તાજા ઇડા લેવા અને પાણીને ખુબ તરેહ કકડાવીને ઉતારી તેમાજ ઇડા નાખવા નહી પણ બીજા જરા ઉંડા વાસણમા રેડી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી ચમચા વડે તેમા તુર્ત ઇડા મુકાને ઢાકવું અને ત્રણ મીનીટમા કાઢી લેવા બીજી રીતે બનાવવા હોયતો ગરમ ગરમ ભભટની ઉપર ઇડુ મુકી ઇડાને છરીથી ફેરવ ફેરવ કરવુ, એમ મુકી રાખતા ફાટી જશે, પછી ત્રણ મીનીટમા કાઢી લેવુ ભભટમા ઇગારની ઘણી ઝીણી ગાગડીઓ હશે તો તેથી પણ ઇડુ ફાટી જશે માટે તેની સભાળ રાખવી એ રીતે ઇડુ બાફવું હોય તો ઉપર લખ્યા પ્રમાણે ભભટપર ત્રણ મીનીટ છરીથી ફેરવ્યા પછી ઇડાની ઉપર બીજો ગરમ ભભટ નાખી ઢાકીને તેમા બીજી ચાર પાંચ મીનીટ વગર ફેરવવેજ રાખ્યાથી ઇડુ કઠણ બધાશે

ઇસ્ટુ તળેલુ.

પાકા ઝીણા ટામેટા; ડબલ બીન; ફ્રાંનસીસના દાણા, પટેટા, રાતુ કોહોળું, સુરણ; શકરકદ, રતાલુકદ તથા કમોદયો કદ એમા બધી સુકી તરકારી ને છોલી મોસંબી ચણા જેટના કાપેલા કકડા સુધા એ બધી નવ તરકારી બધી મળીને શેર ૨, કાદા શેર ૧ છોલીને બારીક સેવ જેવા કાપેલા, ઘી શેર ૧ થી ૧॥, દલેલા મરી તથા હળદ દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, કોથમીર ઝુડી ૫ ના પાદડા; મોટાં લીલા મરચા ૬ તથા ફુદનાના પાદડા ૨૦ ત્રણુડે બારીક કાપેલુ, બદામની બીજ શેર ૦|, આદુ તોળો ૦॥ તથા લસણ તોળો ૦| બેઉ છોલીને છુદેલું, નીમક તોળો ૧, વેલાતી સૉસ અથવા જલદ સરકો ટેસ્ટ મુજબ.

બદામને છોલીને સ્લાઇસ કાપીને ધોવી બધી તરકારીને પણ ધોવી. પછી ટામોટા સીવાય બીજુ બધું ઘી કકડાવીને તેમા જુદું જુદુ તળવું અને કાદાને તળી તેમા આદુ લસણ વઘારી બધો તળેલો સામાન તથા કાચા ટામોટાં તપેલીમા નાખી એક પાશેર પાણી તથા નીમક નાખી ઢાંકીને ઇંગારે મેળી અવાર નવાર ચમચ કરવી અને ઘીપર આવેને ટેસ્ટ મુજબ ખટાસ ભેળી જરાવાર પછી ઉતારવુ

ઇસ્ટુ ભુંજેલું.

દોધી તથા તુરીયાં વતરેાગે બીજી બધી લીલી સુકી તરકારીને છોલી તેના ચણા જેટલા કાપેલા કકડા સરખે વજને બધા મળી શેર ૩, કાદા શેર ૩ છોલીને બારીક સેવ જેવા કાપેલા, નીમક તોળા ૨, આદુ તોળો ૧ તથા લસણ તોળો ૦। બેઉ છોલીને છુ દેલુ, તાજા ઇડા ૧૨, ખમણેલા પાકટ એક નાળીયેરનુ ઘાડુ દુધ શેર ૦॥

બધી તરકારીને ધોઇને ઘી કકડાવી તેમા જુદી જુદી તળવી પછી કાદાને ઘીમા બદામી રંગનેા તળી માહે આદુ લસણ વઘારી તેમા બધી તળેલી તરકારી તથા નાળીયેરનુ દુધ ભેળી એક ભાગ નીમક જુદુ રાખી બે ભાગ જેટલુ એમા નાખી ઇગારે મેલી અવાર નવાર ચમચ ફેરવવી અને ઘી છુટુ પડેને એક કલઈ ભરેલી સીધી ઉચી ઉંડી તપેલીમા બધુ ભરી સરખુ પાથરવુ અને બાકી રાખેલા એક ભાગ નીમકને ઇડામા નાખી ખુબ દોહવીને તપેલીમા ઉપરથી તે રેડી પુડીગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ લાલ ભુજી તપેલીમાથી અળગુ કરી ભાગે નહી તેમ સભાળથી આખુ જ કાઢવુ

ઉંબરીયું ગોસ્ત અથવા મરઘીનું.

સોજું ફરબે પણ કુમળુ ગોસ્ત રતલ ૩ ના જરા મોટા કાપેલા કકડા, નકી ગોસ્ત રતલ ૨ નેા બારીક છુ દેલેા ખીમેા, દાણા ભરેલી કાળી પોહોળી વસઇની પાપડી અથવા સુરતી દાણાની વાલપાપડી શેર ૬, સોજો જાદો શકરકદ તથા સોજા પટેટા દરેક શેર ૧॥, નાના પતળા કુમળા વેંગણા ૫, કોથમીર ઝુડી ૧૨ ના પાદડા, મોટા લીલા મરચા ૧૨ તથા લીલા લસણની એક મોટી ઝુડી એ ત્રણેને

ઘાઈ કોરડું કરીને બારીક કાપેલુ, આદુ શેર ૦ા તથા સુકું લસણ તોળો ૧ બેઉ છોલીને છુદેલુ, દલેલા મરી તથા હળદ દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૩, જીરૂ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨ પીસેલુ, અજમો તોળા ૨ા, લસણના આખા કડા ૬, સોજુ મીઠું તેલ નવટાક, તાજાં ઇડા ૧૨, ઘી તથા નીમક ખપ મુજબ

આદુ લસણ તથા કોથમીર મરચાને ભેળી તેના ત્રણ ભાગ કરી બે ભાગ સાથે નીમક તોળો ૧ા, જીરૂ, મરી તથા હળદ દરેક ઉપસેલી ભરેલી ૨ ચમચી ભેળીને તેમા ખીમાને સારી કાની મેળવી લાકડાની ખાડણીમા છુદીને એક કલાક આથી રાખ્યા બાદ હાથને તાડી અથવા પાણી લગાડીને તેના મોટા કવાબવાળી એક કલાક વખાતા રાખવા બાકી રહેલી કોથમીર, મરચા, હળદ તથા મરી સાથે એક તોળો નીમક ભેળી તેમાથી ચોથો ભાગ જુદો કાઢી રાખવો અને બાકીના ત્રણ ભાગમા લીલુ લસણ તથા બાકી રહેલુ છુદેલુ આદુ લસણ ભેળી તેમા ગોસ્તના ધોયા વગરનાજ સાફ કકડાને બેથી ત્રણ કલાક આથી રા ખવુ બધી તરકારીને ધોઇને કોરડી કરી વેગણાને છાલ સાથેજ વળગેલી બે ચીરમા કાપી પેલો મસાલાનો કાઢી રાખેલો ચોથો ભાગ તેમા ભરવો વસઇની પાપડી હોયતો એક સોજી ગુણપાટ અથવા સાદડી પાથરીને તેની ઉપર અને તે નહી હોયતો પછી એક મોજા કલઇવાળા ખુનચામા ૧૨ તોળા નીમક સાથે ખુબ ચોળવી, પણ સુરતી પાપડી હોયતો તેને એમ ચોળવી નહી, કારણ એમ કરતા તેના દાણા નીકળી જશે, માટે દાણા નીકળે નહી તેમ અમથીજ નીમક સાથે ચોળીને તેમા લસણના કડા, અજમો, બધી તરકારી, આથેલું ગોસ્ત તથા તેલ ભેળી એ સઘળુ સમાય તેટલા એક વપરાયલા પણ સોજાં માટીના ધરીયાના તળીયામા થોડું ઘી લગાડીને તેની ઉપર કહલારનુ એક પડ કરીને તેની ઉપર બધો ઉંબરીયાનો ભેળેલો સામાન સાથે વચે વાળેલા કવાબ તથા ઇડા પણ ભાગે નહી તેમ સભાળથી મુકી બધું દાબીને ભરવુ અને છેલે કહલારથીજ ધરીયાનુ મોઢું બધ કરી બાગ અથવા ખેતરની ઉંધાડી ખુલ્લી જગ્યામા હેઠે જમીન ઉપર આઠ દસ કાચી પાપડી મુકીને પછી તેની ઉપર ધરીયાને ઉલટું મુકવુ અને મોટા પચીસેક છાણાના કકડા કરી

તે પડી નહી જાય તેમ ધરીયાની આસપાસ તેમજ ઉપર બધે સરખાં સંભાળથી ગોઠવીને મુકી તેની ઉપર બધો ફરતો સુકાં ઘાસનો કચરો પાંથરીને પછી સળગાવવું તે પછી અડધો કલાક ઉપર થાયને એક બોરદુથી છાંણાંને જરા ખીસાડી પેલાં ધરીયાની નીચે જમીનપર મુકેલી કાચી પાપડીમાંથી બે ચાર કાઢીને ખાઈ જોવી અને તેની અંદરના દાણા બરાબર ચરીયા હોયતો પછી ધરીયામાનું ઉબરીયુ પણ ભુંજાયલું સમજી ધરીયાની આસપાસનું બધુ કાઢી નાખીને ખાવાના વખત સુધી તેજ જગ્યા ઉપર ધરીયુ રહેવા દેવુ છાંણાં નહી હશે તો પછી બધું ઘાસ કચરો પણ ચાલશે દાણાની પાપડીને બદલે મજાહની ગામઠી કુમળી પાપડીનું એજ રીતે ઉબરીયુ કરવુ, પણ તેને નીમક સાથે ચોળવી નહી, તેમજ તપાસ્વા માટે ધરીયાની હેઠે તો દાણાવાળીજ પાપડી મુકવી મરઘીનુ ઉબરીયું કરવુ હોય તો ગોસ્તને બદલે મજાહની ફરબે પણ કુમળી ત્રણ મરઘીને સમારી તેના કકડા કાપવા અથવા અકેક મરઘીના ચારચાર ફાડચા કાપવાં અને તેને એકજ વખત સોજી ધોઈ કપડાથી નુછીને તદન કોરડી કરી ઉપર ગોસ્તના કકડા આથવા લખેલુ છે તેમ એ મરઘીને આથવી અને એમાં પણ ઉપર લખ્યા મુજબ વાળેલા કવાબ ઇંડા તથા બીજો બધો સામાન લેઇને એજ રીતે ધરીયામા ભરીને ઉંબરીયું બનાવવું મરઘીના કકડા અથવા ફાડચાને બદલે ચીકન તેમજ હાફ ફાઉલ એ બેની વચમાના મજાહના ભરેલા છ પીલાં લેવા અને તેને સમારી બરાબર સાફ કરી પછવાડેથી જરા ચીરી માહેથી બધુ કાઢી સોજાં ધોઈ નુછીને કોરડા કરી તેની અંદર મુકી, કલેજી, ટેટો પાછું ભરીને એ આખાજ પીલાને આથીને મગ્ગીને બદલે ધરીયામા ભરીને ઉંબરીયું બનાવવુ હમેશ ઉબરીયાની આસપાસ બળતું બધે એકસરખુ અને બરાબર સળગેલું રાખવુ, નહીતો પછી બરાબર ચરશે નહી. કહલાર નહી હોયનો પછી ખજુરીના છરીયાંના જાળાને તેને બદલે કામમા લેવુ.

ઉબરીયું માછલીનું.

માછલી ભુંજેલીમા ભીંગની માછલી આખી ભુંજવા લખેલી છે તેજ રીતે પણ મોટી બોઇ, મોટા છમણા, માગન, નાની કુમળી રામસ અથવા ભીંગને આખી ચારી તેમા લખ્યા મુજબ મસાલો

લગાડીને તૈયાર કરવી અને કેળના પાદડાને ધોઇ લુછી કોરડા કરીને તેની ઉપર જરા ઘી લગાડી તેમાં એકેક માછલીને જુદીજુદી લપેટી તેની ઉપર સોજ્જુ ધોવુ જાડું કપડું સફાઇથી વીટાળીને તેની આસપાસ બધે સરખી દોરી બાંધી લેવી ત્યારબાદ કાળી અથવા પીળી મટોડીને જરા પાણીમાં કાળવી પોચી કરી કપડાંની ઉપર તેનુ સફાઇથી પોણી ઇંચ જાડુ પડ કરી લેઇ જેટલી માછલી હોય તે બધી એકેકની પાશે પાશે મુકાય તેટલી જમીનની ઉપર ગામઠી કોલસાના સળગાવેલા અંગારનું જાડુ પડ પાથરીને મુકવુ અને તેની ઉપર બધી મટોડી લગાડેલી માછલીઓ મુકી તેની ઉપર તેમજ બોરદુપર પણ એજ પ્રમાણે ધગધગતા કોલસાના અંગાર મુકી માછલી નાની મોટી જેવી હોય તે પ્રમાણે બેથી ત્રણ કલાક ભુંજી ઉપરની મટોડી ઉપર ફાટ પડે ત્યારે માછલી તૈયાર થયલી જાણી કાઢીને સંભાળથી ઉખેડી લીંબુનો રસ નીચવીને ગરમ ગરમ ખાવી એ માછલી ઘણી મજાહની લાગે છે

ઍગમીક્ષ્ચર.

તાજાં ઇડા ૧ ની દાળ, તાજું દુધ પાશેર ૦ll, ખાંડ, બ્રૅંડી યા વાઇન દરેક ચમચી ૧.

દુધને કકરો પાડી થડું કરવું પછી દાળને ખુબ હોઇવી તેમા વાઇન યા બ્રૅંડી તથા ખાંડ ભેળી જરા જરા કરી દુધ ભેળવી મરજી પડે તો જરા જાયફળ ખમણીને પીવુ. જરૂર હોવતો બ્રૅંડી જરા વધુ લેવા. બીજી રીતે બનાવવુ હોયતો એક પાશેર દુધને કકરો પાડી થડુ કરવુ અને તાજા એક ઇડાની દાળને ખુબ હોઇવી તેમા સપાટ ભરેલા નાનો એક ચમચો ખાંડ ભેળી માહે ટેસ્ટ મુજબ જરા જાયફળ ખમણવું, પછી ઇડાની સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી તે ભેળી છેલે દુધ બરાબર મેળવીને પીવુ મરજી પડે તો ટેસ્ટ માટે કોઇપણ જાતનુ ઍસૅન્સ થોડાં ટીપા નાખવા પણ બદામ યા ગોલાબનુ હોય તો એક ટીપુંબી ઘણું થશે

ઍગસ્નો.

તદનજ તાજાં ઇડા ૪, સોજ્જું દુધ શેર ૦ll, વૅનીલાનુ ઍસૅન્સ તથા બારીક કુટેલી ખાંડ ટેસ્ટ મુજબ.

સફેદીમા નવટાંક ખાંડ નાખી ઘણો કઠણ કફ ચઢાવવો અને દુધમા ટેસ્ટ મુજબ ખાંડ નાખી મીઠું કરી નાના ઉંડા પેણામા રેડી કકરો પડેને સેજ ઇંગાર પર રાખી એકેક વચલા ચમચા જેટલી સફેદીને સરખી ગોળ દુધમા છેટે છેટે મુકી બંધાયને આધરાની ચમચથી કાઢી એક મોટા દીશમા સરખી ગોઠવીને મુકી દુધ ઉતારી જરા થંડુ થાયને ઇંડાની દાળને ખુબ દોહવી તે ભેળી પાછું ચુલે ઘુંટી ઘટ થાયને ઉતારી ઍસૅન્સ ભેળી દીશમા ગોઠવેલાં સ્નો ઉપર પડે નહી તેમ સભાળથી દીસના ખાલી ખાચામા ફરતુ રેડવુ. બધા એક સરખા સ્નોને બદલે વચમા એક મોટું અને તેની આસપાસ ફરતી હારમા મુકવા ચઢ ઉતર બનાવીને પછી દીશમા ગોઠવ્યાથી તે જોવામા વધારે સારા લાગે છે. વૅનીલાના ઍસૅન્સ સાથે એકથી બે ટીપા ગોલાબનું ઍસૅન્સ નાખ્યાથી વધારે ટેસ્ટ લાગશે.

ઍપલ ફલુમરી.

સોજા સપરચન રતલ ૨, સોજી ખાંડ રતલ ૧, સ્વીનબૉર્ન્સ જૅલેતીન તોળા રા, સોજી તાજી ક્રીમ ભરેલી પાશેર ૧, કોઇપણ જાતનું પતળુ કસ્ટર તથા ગોલાબનુ અસૅન્સ ખપ મુજબ

સપરચનને છોલી વચમાનો ગાઠ કાઢી પતળી કાતરીઓ કાપી સાફ તપેલીમા નાખી એ ડુબે તેટલુ પાણી રેડી ખાંડ નાખી ઇંગારે ઢાકીને મુકવુ અને સપરચન તદન નરમ થાયને અંદરનો શીરો ગાળી લેઇ સપરચનને ઘુંટી નરમ માવા જેવા કરવા જલેતીનને અડધા પાશેર જેટલા પાણીમા વીસ મીનીટ ભીનવી રાખ્યા પછી શીરામા ભેળી ઇંગારે ઘુંટયા કરી જૅલેતીન તદનજ પીગળી જાયને ઉતારી તેમા સપરચન અને પછી ક્રીમ બરાબર મેળવી બે મીનીટ ચુલે મુકી ઉતારીને ટેસ્ટ મુજબ થોડાજ ટીપા ઍસૅન્સ ભેળી ભીનવેલાં મોલ્ડમા ભરવુ. આઠ દસ કલાકે કઠણ થશે પછી કાઢીને ઉપર કસ્ટર રેડવુ. કાઢવા અગાઉ ગમેતો મોલ્ડને આઇસમા મુકી થડું કરવું.

ઍપલ મોલ્ડ.

સોજા સપરચન રતલ ૨, સોજી ખાંડ રતલ ૧, સ્વીન બૉર્ન્સ આઇસીનગ્લાસ તોળા રા, વીહીપ્ડક્રીમ ખપ મુજબ, વૅનીલાનુ ઍસૅન્સ ટેસ્ટ મુજબ

સપરચનને છોલી વચમાનો ડાડો કાઢી નાખી ઘણીજ પતળી કાતરીઓ કાપી સાફ તપેલીમા અડધા શેર પાણી સાથે એ તથા બધો સામાન ઢાંકીને ઇગારે મુકી સપરચન તદન નરમ થાયને ઉતારી ખુબ ઘુટી એકરસ કરી ટેસ્ટ મુજબ વૅનીલા ભેળી મોલ્ડને સોજ્જુ સૅલેડ ઑઇલ લગાડી માહે ભરી બધાયને કાઢી વીહીપ્ડ ક્રીમ સાથે ખાવુ આઇસમા થંડું કીધેલુ વધારે સારૂ લાગશે

ઍપલ સ્નો.

ઘણા મોટા સોજા સપરચન ૬ ને છોલી વચમાનો ગાઠ કાઢી નાખી કકડા કાપી એક સાફ તપેલીમાં નાખી એ ડુબે તેટલું પાણી રેડી ઇગારે ઢાંકીને મુકવાં અને તદન નરમ થઇ પાણી સુકાયને ઘુંટી માવા જેવુ કરીને કલઇ ભરેલી ચાળણીથી છાડી તાજા ઇંડા ૬ ની સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી તેમા બારીક ઘુંટેલી ખાંડ ટેસ્ટ મુજબ ભેળી સપરચનને ખુબ ઘુટીને પછી તેમા બધુ ભેળી લગભગ પોણો કલાક સુધી કફ ચઢાવી સફેદ બરફ જેવુ કરી ખીસારની મધ્યમ કદની રકાબીમાં બરફના કકડા હોય તેમ ખડબચડુ પડારોકુ મુકી તેને મથાળે મેડીનાં પાદડા સાથની નાની સરખી ડાળી ખોસી વીહીપ્ડ ક્રીમમા લખ્યા મુજબ એની ઉપર જૅલીના કકડા વળગાવવા.

ઍપલ વૉટર.

મોટા પાકા ૪ સપરચનને છોલી બારીક કાપી તેની ઉપર એક શેર કકડા પડતુ પાણી રેડીને ઢાકી રાખવુ અને તદન થંડુ થાયને શોખ્ય પ્રમાણે મીઠું કરી ટેસ્ટ મુજબ લીબુનો રસ નાખી ગાળીને આઇસમા થડુ કરીને પીવું

ઍમ્પ્રૅસ સ્વીટમીત્સ.

પફપેસ્ટ પાઇનામા લખ્યા મુજબ માખણનો ૦ા ઇચ જાડો પફપેસ્ટ બનાવી બેકીની ગણત્રીથી ગોળ, ડાયમંડ યા બીજા કોઇપણ આકારના કકડા કાપી ભુજવાના પત્રા ઉપર આટો ભભરાવી તેમા મુકી ગરમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમા ભુજી થડુ થાયને અડધાની ઉપર જુદા જુદા રંગની જામતુ ૦ા ઇંચ પડ ચોપડી તેની ઉપર બાકીના

કકડા વળગાવી આઇસીંગ ખાંડનીમાં લખ્યા મુજબની સફેદ તથા ગેાલાબી રંગની આઇસીંગની એની ઉપર ચેાકડીના આકારમા પવી પાડવી.

એળચી દાંણા.

સેાજી પેહેલા નંબરની શાકરીયા ખાંડ શેર ૫ નેા શીરેા બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પેાચી ગેાળી પડતેા શીરેા બનાવવેા અને બે તેાળા એળચીના દાણા દરેક છુટા કરી તેને લેાઢાની પાલી મેાટી કઢાઇ આવેછે તેમા નાખી એક ચમચી જેટલેા શીરેા તેમા રેડી તવાથાથી મેળવી ધેાતા કપડાંનેા સફાઇદાર કુચેા કરી તેની ઉપર ચેાળવેા જેમ કરતા પેલા શીરાનુ ઘણુજ સેજ પડ એળચીના દાણા ઉપર ચઢશે પછી તેને સુકા કરવા ચુલે ધગારે મુકી પાછી કઢાઈ ઉતારી એજ રીતે શીરેા નાખી એમજ કરીને કઢાઇ ચુલે મુકવી પણ તેટલા આ સામા તેા બધેા શીરેા બધાઇને કઠણ થઈ તેમા દાણા બધાય તેા તે કામનેા નહી માટે શીરેા બનાવતી વેળા પતળેા હેાય ત્યારેજ તેમાથી થેાડેા જુદેા કાઢી રાખી એ શીરેા બધાતેા જાય તેમ તેમા પાછેા જરાજરા નાખી ચુલે મુકી સરખેા કરતા જવુ અને ઉપર લખ્યા મુજબ કઢાઇમા શીરેા નાખતા જઈ કપડાનેા કુચેા ફેરવી પાછુ ચુલે મુકતા જઈ પાચ સાત વખત એમ કીધા પછી તેા કપડાના કુચાએ નહી પણ તવાથાએજ ફેરવવુ પણ પછીતેા મેાટેા ચમચેા ભરીને શીરેા નાખવેા, જરા નાખવેા નહી એ રીતે બનાવના એળચીદાણા ચણા જેટલા મેાટા થવા આવેને એક માણસે ચમચાની ધારે શીરેા નાખતા જવું અને બીજા માણસે કઢાઇના કડા પકડીને ખુબ હીલવવુ. જેથી એળચી દાણા ઉપર શીરેા વધારે ચઢતેા જશે. પણ હવે વારંવાર ચુલે મુકવુ નહી આપણને લાગે કે એળચી દાણા પર હવે શીરેા બંધાતેા નથી તેાજ જરા ચુલે મુકીને ઉતારવુ. એમ કરતાં બધા એક સરખા એળચીદાણા બનતા નથી માટે નાના મેાટા બધા ચઢ ઉતર બે ત્રણ જાતના જુદા કાઢી પેહેલે છેક ઝીણા હેાય તેની ઉપર અને પછી બીજા ઉપર ખાડના પડ એ રીતે ચઢાવી બધા એક સરખા થાયને જેટલા મેાટા એળચીદાણા બનાવવા હેાય તેટલા એજ રીતે બનાવવા, પણ તે હીસાબે વધારે ખાડનેા

શીરો કરવો. ઉંચા ચુલાપર એ બનશે નહી, માટે હેઠે જમીનપર ચુલો માડી નીચે બેસીને બનાવવા. કાજુ, છોલેલા ચણા તથા તલ ઉપર પણ એ રીતે ખાંડ ચઢી શકે છે

ઍલ્ફા રૅાક.

મીલનો પેહેલા નંબરનો ઘઉનો આટો રતલ olll, ઘુંદેલી ખાંડ શેર olll, માખણ રતલ o|, બદામની બીજ તોળા ૫. તાજુ ઇંડું ૧.

બદામને છોલી બારીક સ્લાઇસ કાપવી માખણને ઘુંટી નરમ કરવુ અને બધો સામાન સાથે ભેગી છેલે બદામની સ્લાઇસ મેળવવી. પછી ભુજવાના પત્રા અથવા રકાબીને બીજુ માખણ લગાડી તેમા ચમચા વડે થોડી થોડી મેળવણી છેટેછેટે મુકી મધ્યમ ભઠ્ઠીમાં બદામી રંગની ભુજવી

ઍસૅન્સ આદુનુ.

દોઢ પાઇંટ બ્રૅંડીમા છોલીને ખમણેલુ આદુ શેર o| તથા લીબુ ૨ ની છાલ નાખી દસ દીવસ પછી ગાળીને બાટલીમા ભરવુ

ઍસૅન્સ એળચીનુ.

ઘુંદેલી એળચીના દાણા તોળો olll, રૅકટીફાઇડ સ્પીરીટસ ઑાવ વાઇન આઉંસ ૧

ઉપની બેઉ ચીજને કાચના બુચની શીશીમા એક માસ રાખ્યા પછી ગાળીને કોઇપણ પ્રવાહી ચીજમા થોડા ટીપા નાખ્યાથી એળચીનો સ્વાદ આવશે

ઍસૅન્સ કડવી બદામનું.

છોલીને બારીક ઘુંદેલી કડવી બદામની બીજ તોળો olll, રૅકટીફાઇડ સ્પીરીટસ ઑાવ વાઇન આઉંસ ૧

ઍસૅન્સ એળચીનાની માફક એ પણ બનાવીને તેજ રીતે વાપરવુ.

ઍસૅન્સ કાગમરીનુ.

બ્રૅંડી, વાઇન, કલૅરૅટ અથવા જલદ સરકો એ ચારમાંનુ જે તે એક અડધી પાઇંટ લેવું અને તેમા કાગમરી તોળો ૧| નાખી

એકવીસ દીવસ પછી ગાળી પાઈંટમાં ભરવુ આએ ઍસૅન્સ સૉસ, ગ્રેવી અથવા ગેાસ્તમા પેહેલે ત્રણ ચાર ટીપા નાખી જોવુ અને ટેસ્ટ નહી આવે તેા જરા વધુ નાખવુ.

ઍસૅન્સ ગેાલાબનું.

એક પાઈંટ રૅકટીફાઈડ સ્પીરીટસ ઑવ વાઈનમાં ગેાલાબના અત્તરનાં ૩૦ ટીપા નાખવા એ ઍસૅન્સ વૅનીલા અથવા બીજા ઍસૅન્સના જેવુ નરમ નથી પણ ઘણુ જલદ હેાય છે માટે જેમાંથી નાખવુ હેાય તેમા ઘણુાજ થેાડા ટીપા નાખવા

ઍસૅન્સ ચીનીકબાલાનું.

રૅકટીફાઈડ સ્પીરીટસ ઑવ વાઈન આઉંસ ૩ માં ચીનીકબાલાનું તેલ વચલેા ચમચેા ૧ જરા જરા કરી ભેળીને થેાડાવાર રેહવા દઈને પછી પાઈંટમા ભરી ચપટ બુચ મારવેા એક પાઇંટ પ્રવાહી પદાર્થમા એ ઍસૅન્સના પાચ છ ટીપા પુરતા છે

ઍસૅન્સ જાયફળનું.

એક પાઈંટ રૅકટીફાઈડ સ્પીરીટસ ઑવ વાઈનમા ઘણુ સેાજુ જાયફળનુ તેલ એક લીકર ગ્લાસ નાખી બરાબર મેળવવુ. એ ઍસૅન્સ કેાઈ પણ મીઠાઈ તેમજ ખાનામા નાખવુ બીજી રીતે બનાવવામા અડધી પાઇંટ સ્પીરીટસ ઑવ વાઇન યા બ્રૅંડી સાથે ખમણેલુ જાયફળ તેાળા ૨ ને કાચના બુચની શીશીમા ભરી એક માસ પછી ગાળીને ભરવુ એક પાશેર કેાઈપણ પ્રવાહીમા એના ત્રણ ટીપાં નાખ્યાથી જાયફળનેા ટેસ્ટ આવશે

ઍસૅન્સ તજનુ.

અડધી પાઇંટ રૅકટીફાઈડ સ્પીરીટસ ઑવ વાઈનમા સેાજુ તજનુ તેલ વચલેા ચમચેા ૧ બરાબર ભેળી પાઈંટમા ભરી ચપટ બુચ મારવેા. એક પાઇંટ સૉસ અથવા કેાઈપણ ખાવાની એટલીજ પ્રવાહી પદાર્થમા બેથી ત્રણ ટીપા પુરતા છે. એ તેલ ઘણુ જલદ છે માટે ઘણુ નાખવુ નહી

ઍસૅન્સ પેપરમીન્ટનું.

એક પાઇંટ રૅક્ટીફાઇડ સ્પીરીટસ ઑવ વાઇનમા પેપરમીન્ટનું તેલ એક લીકર ગ્લાસ ભેળીને શીશીઓમા ભરી ચપટ બુચ મારવો.

ઍસૅન્સ બદામનુ.

એક આઉંસ રૅક્ટીફાઇડ સ્પીરીટસ ઑવ વાઇનમાં કડવી બદામનુ તેલ ટીપા ૬૦ (૧ ડ્રામ) મેળવી ચપટ બુચ મારવો એ ઍસૅન્સ ઘણુજ જલદ હોય છે માટે કોઈ પણ ચીજમા બે ચાર ટીપા પણ ઘણા થઈ જાય છે, માટે સભાળથી વાપરવુ.

ઍસૅન્સ મરચાંનું.

અડધી પાઇંટ બ્રૅંડીમાં લાલ મરચાની ભુકી તોળો ૧॥ ભેળી પંદર દીવસ પછી ગાળી શીશીઓમા ભરી ચપટ બુચ મારવો.

ઍસૅન્સ લીંબુની છાલનું.

ખાટા લીંબુની છાલના કકડા તોળો ૦॥, રૅક્ટીફાઇડ સ્પીરીટસ ઑવ વાઇન આઉંસ ૧

આએ ઍસૅન્સ એળચીનાં ઍસૅન્સની માફક બનાવવુ

ઍસૅન્સ લીંબુનું.

રૅક્ટીફાઇડ સ્પીરીટસ ઑવ વાઇન લીકર ગ્લાસ ૧ મા સેાજુ લીંબુનું તેલ ચમચો ૧ બરાબર ભેળી શીશીમા ભરી ચપટ બધ કરવુ

ઍસૅન્સ વૅનીલાનુ.

વૅનીલાની સોજી જાદી મોટી સીંગ જેને વૅનીલા સ્ટીકસ અથવા વૅનીલા પૉડસ કહેછે તે ચાર સીંગને ચીરી ત્રીણ કકડા કરી અડધી પાઇંટ બ્રૅંડીમા બે માસ ભીનવી રાખ્યા પછી ફલૅનલથી ગાળીને વાપરવુ. બ્રૅંડીને બદલે જીન દારૂ અથવા રૅક્ટીફાઇડ સ્પીરીટસ ઑવ વાઇન પણ ચાલશે. પોહોળા મોઢાની તદનજ ચપટ કાચના બુચની શીશીમા ભીનવવું જોઇયે. કારણ ઢીળો બુચ હશે તો બ્રૅંડી યા સ્પીરીટ ઉડી જશે.

ઓપન જૅલી.

બ્લામાંસ બે જાતનામાં જૅલેતીનની મેળવણી બનાવવાની છે તે તૈયાર કરવી અથવા જૅલી ખરીયાની લખેલી છે તે બનાવવી અને એ બેમાનું જે એક બનાવ્યુ હોય તેને રંગ આઇસક્રીમનો છે તે નાખી ઘેરી દાડમના રંગની કરવી અને એ ઓપન જૅલી માટે વચમાં ગોળ નળો મુકીને ખાચો કીધેલા મોલ્ડ ખાસ આવેછે જેને ઓપન મોલ્ડ કહેછે તેને અગાઉથી પાણીમા ભીનવી રાખીને પછી તેનો નળો ખાલી રાખી તેની આસપાસના મોલ્ડના ગાળામાં એ મેળવણી રેડી આઇસમા મુકવુ અને તદન કઠણ થાયને ખીલારની રકાબીમાં કાઢી જૅલીની વચમાનો નળાવાળો ભાગ ખાલી હોય તેમાં વીહીપ્ડ ક્રીમ લખેલી છે તે ભરી ઉપર થોડી વધારે મુકીને તેનો પડા રોકો આકાર કરવો પણ બનતાં સુધી મોટા નળાનુ મોલ્ડ લેવુ, જેથી ઉપર ભરેલી ક્રીમનો પડા રોકો ઘાટ મજાડનો થશે ગમેતો એ વચમાંના ગાળામા વીહીપ્ડક્રીમ ભરવાને બદલે એજ બ્લામાશમાની આઇ-સીનગ્લાસની મેળવણી બનાવીને અથવા તો જૅલી ચીનાઈ ઘાસ-નીમાં નરા દુધની બનાવવા લખેલુ છે તે બનાવી અડધીમા રગ આઇસક્રીમનો ભેળી રંગીન કરી પેહેલ નળાના ગાળામા તે ભરવી અને તે બંધાયને પછી બાકી રાખેલી સફેદ મેળવણીને ભરવી. પણ પહેલી રંગીન મેળવણી બધાય તેટલા પેલી સફેદ જુદી રાખેલી મેળવણી પીગળેલી રાખવા માટે ચુલા આગલ જરા દુરથી મેલી રાખવી.

ઑમલૅટ ઇડાંનો

ઘી શેર ૦॥, ઇંડા ૬, જાયફળની ખમણથી ખમણેલુ વેલાતી પનીર તોળા ૫, છોલીને બારીક ભુકા જેવા કાપેલા કાંદા ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, છુદેલા મરી તથા નીમક દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, થોડીક બારીક કાપેલી પાર્સ્લી

ઇંડાની દાળને ખુબ દોહવી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી તેમાં બધો સામાન ભેળી પેણામા ઘી કકડાવી તેમા રેડી એક પડ તળાયને તવાથા વડે ફેરવી બીજુ પડ તળવુ અથવા ફેરવ્યા વગર એમજ ઑમલૅટને ગોળ વીટાળવો.

ઑમલૅટ કાળા બુકાનો.

સોજા કાળા બુકા ૨, ઇંડુ ૧, દલેલાં મરી તથા નીમક દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ોા, ઘી અપ મુજબ

બુકાની ઉપરની ચરખી તથા પડ કાઢી નાખી સોજા ધોઇ કોરડા કરીને બારીક ભુકા જેવા કાપી ઘીમાં તળી કાઢી ઇંડું ભાંજી બરાબર દોહવીને તેમા બુકા તથા બીજો સામાન ભેળી ઇડાનો પોળો મસાલાનો ૧ લો બનાવવા લખેલું છે તેમ એ મેળવણીનો બનાવવો.

ઑમલૅટ ક્રીમનો.

ધોયલા ચોખાનો અથવા મીલનો પહેલા નબરનો ચોખાનો આટો તથા છુંદેલી ખાડ દરેક રતલ ોા, ક્રીમ ભરેલી શેર ોાા, માખણ નવટાક, બદામની બીજ તોળા ૩, કડવી બદામ તોળો ૧, તાજા ઇડા ૬, લીબુ અડધાની બારીક કાપેલી છાલ, બીજી છુંદેલી ખાંડ તથા લગાડવાનુ માખણ અપ મુજબ

બદામને છોલી ધોઈ કોરડી કરીને બારીક છુંદવી થોડી ક્રીમમા આટો મેળવવો પછી બાકીની ક્રીમમા માખણ તથા ખાડ ભેળી ચુલે હગારે ધુટી ઘટ થાયને ઉતારી થડુ પડેને બધો સામાન સાથે ભેળી ઇડાની દાળને દોહવીને તે ભેળીયા પછી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી થોડી થોડી કરી તે બધી મેળવી એક સાદા મોલ્ડમા અથવા પત્રાંના ગોળ દાબડામાં માખણ લગાડેલુ કાગજ મુકી તેમા મેળવણી જરા અધુરી ભરી મધ્યમ ભઠ્ઠીમાં ભુંજવા મુકી જરા વખત પછી ઉપર થોડી ખાડ ભભરાવીને પછી બરાબર ભુજવુ

ઑમલૅટ કૉર્નફ્લૉઅરનો.

Brown & Polson's કૉર્નફ્લૉઅર તોળા ૩ાા, ઇડા ૨, દુધ પાશેર ૧, ખાડ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દલેલા મરી તથા નીમક દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ોાા, ઘી રતલ ોા

ઇડાંને સારી કાની દોહવી પતળુ કરી તેમા બધુ બરાબર ભેળી કઢાઇમા ઘી બરાબર કુકડાવી ઇડાનો પોળો સાદો લખેલો છે તેમ બનાવવો.

ઑમલૅટ કૉલીફ્લાવરનો.

કૉલીફ્લાવરનાં ૨ ફુલ બાફીને બારીક કાપેલાં, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૦॥, ઇડાં ૨, ઘી શેર ૦॥

બધો સામાન બરાબર ભેળી ઘી બરાબર કકડાવી ઇડાંનો પોળો સાદો લખેલો છે તેમ બનાવવો.

ઑમલૅટ ખીમાનો.

ગોસ્ત રતલ ૦। નો સુકો રાંધેલો ખીમો, ઇડા ૪, ઘી શેર ૦॥।, દાળને ખુબ દોહવી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી ખીમા સાથે ભેળી ઑમલૅટ ઇડાનો લખેલા છે તે રીતે બનાવવો

ઑમલૅટ ટાંમેટાંનો.

ઇડા ૩, મીલનો પેહેલાં નંબરનો ઘઉનો આટો સપાટ ભરેલા નાના ચમચા ૨, ઝીણાં ટામેટા ૩, ઘી શેર ૦॥।, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧.

ટામેટાંને છોલી બારીક કાપવા આટાને જરા પાણીમાં કાળવવો. ઇડાંને ખુબ દોહવવાં પછી સઘળુ સાથે ભેળી ઘી કકડાવી ઇડાનો પોળો સાદો છે તેમ બનાવવો. ગમેતો આટો નાખ્યા વગર એમથોજ બીજા સામાનનો બનાવવો મરજી પડે તો ખાંડ તથા વેલાતી સૉસ અંદર નાખવો

ઑમલૅટ પનીરનો.

જાયફળની ખમણથી ખમણેલુ વેલાતી પનીર શેર ૦।, ઇડા ૬, ઘી શેર ૦॥।.

ઇડાંને ખુબ દોહવીને પતળા કરી તેમા પનીર ભેળવું અને ઇડાંનો પોળો સાદો લખેલા છે તે રીતે એનો પોળો બનાવવો

ઑમલૅટ પાંઉનો.

સુકા પાઉનો બારીક ભુકો તથા કઠણ ક્રીમ દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, ઇડાં ૩, ઘી શેર ૦॥, માખણ તોળા ૨॥, દળેલા મરી, ખુંદેલુ જાયફળ તથા નીમક દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૦॥.

ઇડાને ખુબ દોહવીને પતળાં કરવા અને પાંઉના ભુકા સાથે ક્રીમ ભેળી થેાડી વાર રાખ્યા પછી બધુ ઇંડાંમાં મેળવી ઇડાનેા પેાળેા સાદેા લખેલેા છે તે રીતે ધી કકડાવીને બનાવવેા

ઑમલૅટ ફ્રૅંચ.

ઇંડા ૪, દુધ નાનેા ચમચેા ૧, ધી શેર ૦।, ઝીણેા કાંદેા ૧ છેાલીને બારીક ભુકા જેવેા કાપેલેા, દલેલા મરી તથા નીમક દરેક ઉપસેલી ભરી ચમચી ૦।, બારીક કાપેલી થેાડી પાર્સ્લી

બધેા સામાન સારી કાની ભેળવેા અને પેણામા ઘીને બરાબર કકડાવી તેમા પાથરીને રેડી જરા થવા આવેને તવાથાથી અળગેા કરીં બરાબર લાલ થાયને બેવડેા વાળવેા

ઑમલૅટ ફ્રૅંચબીનનેા.

તદન કુમળી ફ્રૅંચબીન બારીક સેવ જેવી કાપેલી તેાળા ૩, ઇડાં ૪, જાયફળની ખમણીથી ખમણેલુ વેલાતી પનીર તેાળા ૪, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૦॥, ધી શેર ૦॥

ઇડાને ભાજી સારી કાની દેાહવી તેમા બધેા સામાન ભેળી કઢાઇમા ઘી બરાબર કકડાવીને ઇડાનેા પેાળેા સાદેા લખેલેા છે તેમ એનેા બનાવવેા

ઑમલૅટ માછલીનેા.

તાજી માછલી અથવા કેાળમીને તતરાવેલી ખારી રાધીને બારીક કાપેલી રતલ ૦।, ઇડા ૨, બારીક કાપેલી પાર્સ્લી તથા નીમક દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, માખણ તેાળા ૩, ધી શેર ૦॥.

ઇડાની દાળને સારી કાની દેાહવવી અને સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવેા પછી બધુ સાથે ભેળી પેણામા ઘીને બરાબર કકડાવી માહેથી ધુ માડેા નીકળેને તેમા રેડી હેઠેથી બરાબર લાલ થાયને બેવડેા વાળીને કાઢવેા

ઑમલૅટ મીઠેા.

ઇડા ૬, મીલનેા પહેલા નંબરનેા ઘઉનેા આટેા તેાળા ૨॥, ખાડ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, છુદેલુ જાયફળ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૦॥, ધી શેર ૦।॥, અપ્રીકેાટ જામ અથવા કેાઇપણ જાતનેા ઘણેા બારીક કાપેલેા મુરબ્બેા તથા દલેલી ખાડ ખપ મુજબ.

ઇડાને ખુબ દોહવી તેમાં બધો સામાન બરાબર મેળવી મોટા પેણામા ઘી નાખી ખુબ કકડાવી તેમાં રેડી ધગધગતે ઇગારે રાખી હેઠેથી લાલ થવા આવેને ઉપર જામ અથવા મુરબ્બો પાંથરી ગોળ વીટાળી પેણામાથી કાઢી ઉપર બધે દલેલી ખાંડ ભભરાવવી. એ ઑમલૅટ ઘણો મજાહનો લાગે છે, પણ ગરમ ગરમ ખાવો.

ઑરેંજ કેક.

ઑરેંજ ફ્લાવર વૉટર લીકર ગ્લાસ ૧, સેકીને તદન સુકો કીધેલો મીલનો પેહેલા નબરનો ઘઉનો આટો રતલ ૦॥।, બારીક છુદેલી ખાંડ રતલ ૧, તાજા ઇડા ૧૦, ઑરેંજ ૧ ની બારીક કાપેલી છાલ, માખણ ખપ મુજબ.

ઇડાની સફેદીમા ઑરેંજ ફ્લાવર વૉટર નાખી કફ ચઢાવી તેમા થોડી થોડી કરી ખાંડ ભેળી છાલ નાખી છેલે દાળને ખુબ દોહવીને તે મેળવી અડધો કલાક ઢાકી રાખવુ ત્યારબાદ આટો બરાબર મેળવી મોલ્ડને ઘણુ પુરતુ માખણ લગાડી તેમા ભરી પુડીગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તદુરમા ભુંજવુ

ઑરેંજ ચીઝ કેક.

ઑરેંજ અથવા સત્રાની બારીક કાપેલી છાલ તોળો ૦॥ તથા એજ બેમાંથી એક જાતનો રસ નાના ચમચા ૮, સ્પજ કેકનો ભુકો, સોજુ માખણ તથા છુંદીને ચાળેલી ખાંડ દરેક શેર ૦॥, છુદેલી એળચી જાયફળ તોળો ૦॥।, તાજા ઇડા ૬, ક્રીમ ભરેલી પાશેર ૧, પફ પેસ્ટ ચીજ કેકનો છે તે તથા કોડયાને લગાડવા માટે બીજુ માખણ ખપ મુજબ

ઇડાની દાળને ખુબ દોહવી ને સફેદીને કડણ કફ ચઢાવી તેમા બધો સામાન સારી કાની અકેક પછી મેળવવો અને પફપેસ્ટ ચીજ કેકનો બનાવી કોડીયાને પુરતુ માખણ લગાડી તેમા મુકી કીનારી સગ્ગી કાપી તેમા ઉપલી મેળવણી ભરી પુડીગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તદુરમા ભુજવા એ કેક ઘણા સારા લાગે છે.

ઑરેંજ ફ્લાવર વૉટર.

નીરોલી (ઑરેંજ ફ્લાવરનુ તેલ) ૬૦ ટીપાંની ચમચી ૧, રૅક્ટીફાઇડ સ્પીરીટસ ઑવ વાઇન ૧ વાઇન ગ્લાસ, સોજ્જુ ગાળેલુ પાણી શેર ૦॥

ઉપલો સઘળો સામાન સાથે ભેળીયાથી ઑરેંજ ફ્લાવર વૉટર થાય છે, જે ઘણુ ખરૂ ઇંગ્રેજી મીઠાઇમા વપરાય છે

ઑરેંજ માર્મલેડ પુડીંગ.

ઑરેંજ માર્મલેડ, સોજ્જુ માખ્ખણ તથા સુકા પાઉનો ભુકો દરેક તોળેલુ શેર ૦॥, છુદેલી ખાંડ શેર ૦।, મીલનો પેહેલા નબરનો ઘઉનો આટો તોળા ૫, તાજા ઇડાં ૨, બેકીંગ પાઉડર નાનો ચમચો ૧ અથવા કાર્બોનેટ ઑવ સોદા વાલ ૨॥ એટલે બેઆની ભારનો અડધો, નીમક ચમટી ૧, મોલ્ડને લગાડવાનુ બીજુ માખ્ખણ ખપ મુજબ

મોલ્ડને પુગ્તુ માખ્ખણ લગાડવુ અને બધો સામાન બરાબર ભેળી મોલ્ડમા જરા અધુરૂ ભરી ઉપર કાગજ બાંધી લેઇ ચાર કલાક બાફી સૉસ મીઠા સાથે ખાવું.

કચુંબર કાંદાની

કાંદા શેર ૧ છોલીને ઘણાજ બારીક સેવ જેવા કાપેલા, કોથમીર ઝુડી ૨ ના પાંદડા, મોટા લીલા મરચા ૧-૨ તથા આદુ તોળો ૦। છોલેલુ એ ત્રણેઉ ઘણુ જ બારીક ભુકા કાપેલુ, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, સરકો ખપ મુજબ

કાંદામા નીમક નાખી ખુબ ચોળીને નરમ કરી તેમા બધો સામાન ભેળી ખપ મુજબ સરકો નાખવો કાચી કેરી હોયતો વચલી અડધી કેરીને છોલી બારીક કાપીને તે નાખવી, તેમજ કાકડી હોય તો તેને છોલીને કાપી તે પણ કચુંબરમા નાખવી આમલીનો શોખ હોયતો તેનુ થોડુ ઘાડુ ડોહરૂ કાઢી સરકાને બદલે તે નાખવુ

કચુંબર કોપરાંનાં દુધની.

મોટા કાંદા શેર ૦॥, કોથમીર ઝુડી ૩ ના પાંદડા, મોટા લીલાં મરચા ૩, કાચી કેરીને છોલી રાઇના દાણા જેવી બારીક કાપેલી નવટાંક, આદુ તથા નીમક દરેક તોળો ૦।, નાળીયેર ૦॥

કોથમીર મરચાંને ધોઇને ઘણુજ બારીક કાપવુ આદુ તથા કાંદાને છોલી બેઉને ઘણુજ બારીક રાઇના દાણા જેવું કાપવું. નાળીયેરને ખમણી પાણી વગર જરા પીસીને ઘાડુ દુધ કાઢી એ દુધ નાના છ ચમચા ભરી એટલે અડધો પાશેર લેઈ તેમા બધો સામાન મેળવો વધારે તીખાસ જોઇયે તો એક મરચું વધારે લેવુ કેરી નહી હોય ત્યારે ચીચોગ કાઢેલી નવટાંક આમલીને એક કલાક નાળીયેરનાં દુધ સાથે કોડીના વાસણમા ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને છુછો કાઢી નાખી રસમાં બધો સામાન ભેળવો

કટલેસ ઇડાંના.

મરઘીનાં તાજા ઇડા ૧૫, કાંદા શેર ૦॥।, દલેલા મરી તથા નીમક દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૦॥।, કોથમીર ઝુડી ૪, મોટાં લીલાં મરચાં ૨–૩, સુકાં પાઉનો ભુકો જેને ક્રીમ કહેછે તે, ઘી તથા બીજાં ઇડાં ખપ મુજબ

કાંદાને છોલી બારીક ભુકા જેવો કાપી અડધા શેર ઘીમા લાલ તળીને કાઢી લેવો કોથમીરના કુમળા ડાડા સાથેજ પાદડા લેઇ એ તથા મરચાને ધોઇને બારીક પીસ્વુ અને પદર ઇડાને ભાજી ખુબ તરેહ દોહવી તેમાં બધો સામાન તથા કાદો તળતા બાકી વધેલુ ઘી નાખી બરાબર મેળવી ચુલે મુકી ચારવ્યા કરવુ અને કઠણ થાયને ઉતારી પથરના સાફ પાતા ઉપર હલકે હાથે પીસીને તેના કટલેસ થાપવા અને ભાગે નહી માટે ઘણી સભાળથી બેઉ પડે ક્રીમ લગાડી બીજા ખપ જોગા ઇડા ભાજી દોહવીને ખુબ પતળાં કરી એકેક ઇડા માટે એકેક ચમટી નીમક ભેળવુ અને પેણામા ડુબતુ ઘી કકડાવી કટલેસ કોટડ ગોસ્તનામા લખ્યા મુજબ ઇડામા બોળીને તેમાંજ લખ્યા મુજબ તવાથા વડે ઘીમા મુકીને તેજ રીતે તળવા પાઉનુ ક્રીમ નહી હશે તો ઘઉનો રવો પણ ચાલશે

કટલેસ ઇસ્ટુના.

છઆની ભાર આદુ તથા પાચવાલ લસણને છોલીને છુદવુ અને એક પાશેર કાદાને છોલી બારીક ભુકા જેવા કાપી પાશેર ઘીમાં બદામી રંગના તળી માહે આદુ લસણ વઘારીને માહેથી બધુ કાઢી લેવું.

પછી દોધી તથા તુરીયા વતરોગે બીજી જેબી લીલી તથા સુકી તરકારી મળે તેને છોલી તેના મોટા મોસબી ચણા જેટલા કટકા કાપવા, પણ ફ્રેંચબીનના બરાબર વાખ કાઢી બારીક સેવ જેવી કાપવી અને બધી તરકારી સરખે વજને બધી મળી અડધો રતલ લેઈ તેને ધોઇને કોરડી કરી કાંદા તળતા બાકી રહેલા ધીમા નાખી ધીમે બળતે મુકી ચમચે ફેરવ્યા કરવુ અને પીકા લાલ રગનુ થાયને ઉતારી ધીમાંથી કાઢી લેઈ તેમા નીમક ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી તથા જીરૂ સપાટ ભરેલી એક ચમચી નાખી પાતા ઉપર જરા બારીક જેવુ પીસ્વુ ત્યારબાદ કોથમીર ઝુડી ૩ ના પાદડા, મોટાં લીલાં મરચાં ૧ થી ૨, ફુદનાના પાદડાં ૧૨ ને ધોઈ બારીક કાપી બારીક કાપેલી સૅલરી પાર્સ્લી દરેક ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી લેવું અને એક ઇડું ભાજી દોહવીને તે, તળેલા કાદા તથા વેલાતી સૉસ, લીબુનો રસ તથા સોજો સરકો દરેક ચમચી ૨ બધાને પીસેલી તરકારીમા બરાબર મેળવીને તેના ચાર ભાગ કરી તેના ગોળ અથવા પાનઘાટના કટલેસ થાપી બેઉ પડે પાઉનુ પુરતુ ક્રીમ દાબીને લગાડી બે ઇડાં ભાજી તેમા બે ચમઠી નીમક નાખી સારી કાની દોહવી પેણા યા મોટી કઢાઇમા પુરતુ ઘી બગાબર કકડાવી કટલેસ કોલ્ડ ગોસ્તનામા લખ્યા મુજબ ઇડામા બોળીને કકગ પીકા લાલ તળવા એ કટલેસ સારા થાય છે

કટલેસ કલેજીના.

બકગની નાની કલેજી ૧, ઘી શેર ૦॥, બારીક ભુકા જેવા કાપેલા કાદા ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, દલેલા મરી તથા સુકા મરચાની ભુકી દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, નીમક તોળો ૧, આદુ તોળો ૦।, લસણ વાલ ૫, ઇડા ૩–૪, કોથમીર ઝુડી ૨ ના પાદડા, પાઉનું ક્રીમ અથવા ઘઉ નો રવો ખપ મુજબ

કોથમીરના પાદડાને પાઇને બારાક કાપવા. આદુ લસણને છોલીને છુંદવુ કલેજીને સોજી ધોઈ અડધો તોળો નીમક તથા પાણી શેર પાણી રેડી બાફીને તેની કટલેસ જેવી કાતરીઓ કાપવી કાદાને બે તોળા ઘીમા તળી માહે આદુ લસણ વઘારી તેમા કલેજીની કાતરીઓ તથા ૦। તોળો નીમક નાખી ચમચે મેળવી એકપાશેર પાણી

રેડી ઢાકીને ધીમી આચે રાખી કલેજી ચરે અને પાણી સુકાયને ઉતારવું. પછી બધેા મસાલેા તથા બાકી રહેલુ ૦। તેાળેા નીમક ભેળી કલેજીની કાતરીઆને બેઉ પડે ચેાપડીને પછી ક્રીમ અથવા રવાને દાબીને કટલેસને પુરતુ લગાડી કટલેસ કેાલ્ડ ગેાસ્તનામા લખ્યા મુજબ ધી કકડાવી ઇડા દેાહવી તેમા બેાળીને કટલેસ તળવા.

કટલેસ કવીન.

ગેાસ્તનેા ઘણેા બારીક છુંદેલેા ખીમેા રતલ ૦॥, વેલાતી સૉસ નાનેા ચમચેા ૧॥, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧॥, દલેલા મરી સપાટ ભરેલી ચમચી ૦॥, કાંદા શેર ૦। છેાલીને ઘણાજ બારીક ભુકા જેવા કાપેલા, ફુદનાના પાદડા ૧૦, કેાથમીર ઝુડી ૩ ના પાદડા તથા મેાટા લીલા મરચા ૨ વજન તેાળેા ૧ એ ત્રણુડે ઘણુ બારીક કાપેલું, આદુ તેાળેા ૦॥ છેાલીને ઘણુજ બારીક ભુકા જેવુ કાપેલુ, વેલાતી અથવા કૅબેજનુ અચાર તેાળેા ૧॥ ઘણુ બારીક કાપેલુ, ઇડા, ધી, પાઉનુ ક્રીમ તથા ચેાખાનેા આટેા ખપ મુજબ

ખીમા સાથે એક ઇડુ તથા બાકીનેા બધેા સામાન ભેળવા અને તેના દસ ભાગ કરી સફાઇદાર ગેાળા બનાવી બે ભાગ પાઉનુ ક્રીમ અને એક ભાગ ચેાખાના આટાને સાથે ભેળી તેમાં ખીમાના ગેાળા મુકી તેને બેઉ પડે દાબીને પુરતુ આટા સાથનુ ક્રીમ વળગાવી કેકના આકારના કટલેસ બનાવવા અને ગેાસ્તના પાસ્લીના હાડકાના બબે ઇંચ લાબા કટકાને કટલેસની અણી આગળથી નહી પણ તેની સામી બેારદુપર ખેાસવા અને કટલેસ કેાલ્ડ ગેાસ્તનામા લખ્યા મુજબ ઇડા દેાહવી તેમાજ લખેલી રીતે ઇડા લગાડીને તેમજ તળવા એ કટલેસ સારા લાગે છે

કટલેસ કસ્ટરના.

સાજુ દુધ શેર ૦॥।, તાજા ઇડા ૫, કાયમીર ઝુડી ૪ નાં પાદડાં, મેાટા લીલા મરચા ૩ તથા જીરૂ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧ એ ત્રણુડે બારીક પીસેલુ, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, માખણ, પાંઉનુ ક્રીમ તથા ધી ખપ મુજબ.

દુધને માટે બળતે મેલી બે પાશેર બાળી દુધપાક જેવું એક પાશેર કરવુ અને થંડુ થાયને નીમકના ત્રણ ભાગ કરી એક ભાગને ત્રણ ઇંડામાં નાખી ખુબ દોહવી દુધપાકમા મેળવુ પછી એક કાસી-યાને માખ્ખણ ચોપડી તેમા ભરવુ અને એ કાસીયામા ભરાય નહી તેટલુ અધુરૂ પાણી એક તપેલીમા ભરી તેમા એ કાસીયો મેલી તપેલી પર ઢાકણ ઢાકી તેની હેઠેની વરાળ કસ્ટરમા નહી પડે તેટલામાટે ઢાકણ ઉપર થોડા ઇંગાર મુકી તપેલી ચુલે બળતે રાખવી કસ્ટર તદન કઠણ થાયને ઉતારી થંડુ થાયને કાસીયામાથી સરખુ કાઢી તેના અડધી ઇંચ જાદા સરખા કટલેસ જેટલા કકડા કાપવા અને બાકી રહેલા નીમકને પીસેલા મસાલામા મેળી એ કટલેસને બરાબર લગાડી પાઉનુ ક્રીમ બધે દાબીને પુરતુ લગાડવુ પછી બાકીના ઇંડાને ચમચાથી ખુબ દોહવીને પતળુ કરીને તૈયાર રાખવુ અને મોટી કઢાઇમા પુરતુ ધી કકડાવી તેમાથી ધુંમાડો નીકળેને કઢાઇને ઉતારી ઇંડામા કટલેસને બરાબર બોળીને ધીમા બધાને મુકયા પછી કઢાઇને પાછી ચુલે મુકવી અને જરાવારે ફેરવી ફીકા લાલ રંગના કટલેસ થાયને તુર્ત ઉતારીને ધીમાથી કાઢી લેવા એ કટલેસનો ટેસ્ટ ભેજાના કટલેસ જેવો લાગે છે

કટલેસ કોલ્ડ ગોસ્તના.

એક દીવસ અગાઉનુ રાધેલુ વાસી નકી રોસ્ત અથવા ખારૂ ગોસ્ત રતલ ાા, પાઉ તોળા ૨, કોથમીર ઝુડી ૪ ના પાદડા, મોટાં લીલાં મરચાં ૪–૫, ફુદનાના પાદડા ૧૦, મસાલો ગરમ તથા દલેલા મરી દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, કાદા તોળા ૨ાા છોલીને બારીક ભુકા જેવા કાપેલા, આદુ તોળો ાા છોલેલુ, લીંબુનો રસ નાનો ચમચો ૧, ખારા ગોસ્તની ધાડી તાજી ગ્રેવી પાશેર ાા, ઇંડા ૨–૩, પાઉનુ ક્રીમ અથવા ધઉંનો રવો તથા ધી ખપ મુજબ.

કોલ્ડ ગોસ્તનો ખીમો છુંદવો પાઉને પાણીમાં ભીનવી નીચ-વીને બધુ પાણી કાઢી નાખી સુકો ભુકો કરવો કાંદાને નીચવીને પાણી કાઢી નાખવુ. કોથમીર, મરચા, ફુદનો તથા આદુને ધણુ જ

બારીક કાપવુ. પછી એક ઇડુ, ગ્રેવી તથા બધો સામાન છુંદેલાં ગોસ્તમાં બરાબર ભેળી તેના કટલેસ થાપવા અને ક્રીમ અથવા રવાને એક રકાબી અથવા પાટીયા ઉપર જાડુ પાથરી તેની ઉપર અકેક કટલેસ મુકી તેને બેઉ પડે દાબી દાબીને પુરતુ લગાડવુ અને એક ઇડાંમાં એક ચમઠીને હીસાબે નીમક નાખી એક મોટી રકાબીમાં ચમચાથી ખુબ દોહવીને તદનજ પતળા કરવા અને કટલેસ નરમ હોવાથી હાથે ઉચકતા ભાગી જાયછે માટે તવાથાએજ ઉચકીને કટલેસને દોહવેલા ઇડામા મુકી ઉપરના પડ ઉપર ચમચાથી ઇડુ રેડવું, પછી તવાથા વડેજ સંભાળીને ફેરવીને હેઠેનુ પડ જે ઉપર થશે તેની ઉપર ચમચાથી રકાબીમાનુ બીજું ઇડુ રેડવું અને મોટી કઢાઈ અથવા પેણામા પુરતુ ઘી નાખી ધીમે બળતે રાખી તે કકડીને માહેથી ઘણો ધુમાડો નીકળે ત્યારે કટલેસને તવાથા વડેજ ઉંચકીને ઘીમાં મુકવા અને હેઠેનુ પડ ફીકું લાલ તળાયને ફેરવી બીજુ એમજ થાયને કટલેસ કાઢવા એ કટલેસ ઘણા મજાહના થાય છે

કટલેસ કોળમીના.

સમારીને કોટળા કાઢેલી મોટી કોળમી શેર ૧, કોથમીર ઝુડી ૩ ના પાદડા બારીક કાપેલા, દલેલા મરી તથા બારીક કાપેલી પાર્સ્લી દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, છુંદેલુ આદુ વાલ ૫, ઇડાની દાળ ૩–૪, ઘઉનો તથા ચોખાનો આટો, નીમક તથા ઘી ખપ મુજબ

કોળમીને પદર માનીટ નીમક લગાડીને રાખ્યા પછી ચોખાનો આટો લગાડી સોજી ધોઈ ચીરીને પોહોળી કરી તેપર છરીથી અળગા કાપ પાડવા અને આદુ, મરી તથા કોથમીરમા સપાટ ભરેલા એક ચમચી નીમક તથા આદુ મેળવી તેમા બધી કોળમા બરમોટીને પછી અડધો કલાક રાખ્યા બાદ ઇડાની દાળને ચમચાથી ખુબ દોહવીને પતળી કરી તેમા અકેક કોળમી બોળી તેની ઉપર ઘઉનો આટો ભભરાવી પેણામા ઘીને બરાબર કકડાવી તેમા ફીકા લાલ કટલેસ તળી કાઢી ઉપર પાર્સ્લી ભભરાવવી અને કટલેસ ગ્રેવીના તથા ટામેટાની ગ્રેવીના છે તેમા લખ્યા મુજબ ટામેટાની ગ્રેવી બનાવી ચુલે મુકી જરા કઠણ જેવી કરી તેની સાથે ખાવા

કટલેસ ખીમાના.

નકી ગોસ્ત અથવા મરઘીનુ માસ રતલ ૦ાા, દલેલા મરી, હળદ તથા નીમક દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, કોથમીર ઝુડી

૨ નાં પાદડા, મોટુ લીલું મરચું ૧, ફુદનાના પાદડાં ૭, થોડી સૅલરી પાર્સલી એ પાચે બારીક કાપેલું, લીબુનો રસ ચમચી ૧, ઇડાં ૩, પટેટા તોળા ૫ બાફી છોલીને નરમ મસળેલા, વેલાતી સૉસ ચમચી ૧, પાંઉનું ક્રીમ અથવા રવો તથા ઘી ખપ મુજબ

ગોસ્ત અથવા મરઘીનો ખીમો છુદવો અને તેમાં એક ઇડાંની દાળ તથા બધો સામાન સારી કાની મેળવીને બે કલાક રાખ્યા પછી સૉસ તથા લીંબુનો રસ ભેળી કટલેસ થાપી પાઉનું ક્રીમ અથવા રવો બેઉ પડે પુરતો દાબીને લગાડી કટલેસ કોલ્ડ ગોસ્તનામાં લખ્યા પ્રમાણે ઇડા દોહરી તેજ રીતે તળવા મીઠાસનો શોખ હોયતો માહે સપાટ ભરેલી એક ચમચી ખાંડ બધા સામાન ભેગી નાખવી.

કટલેસ ગ્રેવીના તથા ટામેટાંની ગ્રેવીના.

ગોસ્તના, ભેજાંના, મરઘીના અથવા ખીમાના એ ચારમાથી એક જાતના તળીને તૈયાર કીધેલા કટલેસ ૬, છોલીને બારીક ભુક જેવા કાપેલા કાદા તથા ઘી દરેક શેર ૦।, આદુ તોળો ૦। તથા લસણ વાલ ૫ બેઉ છોલીને છુંદેલુ, કોથમીર ઝુડી ૩ ના પાદડાં તથા મોટા લીલાં મરચા ૧–૨ બેઉ બારીક કાપેલુ, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, સોજા પાકા ટામેટા શેર ૧, સોજો જલદ સરકો નાના ચમચા ૨, ખાડ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧॥, મરચાની ભુકી વાલ ૫ એટલે બેઆની ભાર

ટામેટાને સોજા ધોઈ બબે કકડા કાપી તેમા અડધો શેર પાણી નાખી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ઢાકીને ઇગારે મુકવુ અને ટામેટાં તદન નરમ થાયને ઉતારી ઘુટી નાખી કલઇવાળા ઝીણા આધરાના ભોયાં અથવા ચાળણીથી રસ છાડી લઈ છુછો ફેકી દેવો પછી ધીમા કાદાને બદામી રંગનો તળી તેમા આદુ લસણ વઘારીને માહે કોથ-મીર મરચા ભુજીને પછી ખાડ, સરકો, મરચાની ભુકી, નીમક તથા ટામેટાનો રસ ભેળવો અને તળેલા કટલેસને પેણામા પાથરી તેની ઉપર એ ગ્રેવી ફરતી રેડી ઢાકણ ઢાકી ધીમે બળતે રાખવુ જોશ આવે અને કટલેસ ફુળેને જરા વખત ઇગારે રાખી ગ્રેવી ઘણી ઘાડી થાય ને ઉતારવુ ગમે તો ગ્રેવીમા બધા સામાન સાથે એક નાનો ચમચો (ડૅઝર્ટ સ્પુન) શૅરી વાઇન નાખવો.

અમથી એવીના કટલેસ બનાવવા હોયતો ખારાં ગોસ્તની અથવા મરઘીની સોજી ધાડી એવી દોઢ પાશેર જેટલી લેવી અને ઉપર લખ્યા જેટલીજ કોથમીર મરચાને તેમજ કાપી ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૧ જેટલા ઘીમાં તળીને ઉપલાજ હીસાબે સરકો, ખાંડ, મરચાની ભુકી તથા ગોસ્ત યા મરઘીની એવીને તળેલી કોથમીર મરચામાં મેળવી એક જોશ આપી ઉપર લખ્યા પ્રમાણે કટલેસ ઉપર રેડીને તૈયાર કરવુ પણ ગોસ્ત યા મરઘીની એવી નહી હોયતો પછી એવી લખેની છે તેનો સામાન બધો તૈયાર કરી પાણી રેડીને પેહેલે કકરો પાડવાને બદલે તે એવી કટલેસ ઉપર રેડીને ઢાકીને ધીમે બળતે મુકી થોડીવાર રેહી પેણાના કડા પકડીને હલાવવુ અને કટલેસ ફુળી એવી ઘટ થાયને ઉતારવુ

કટલેસ ગાજરના.

એક મોટું કુમળુ ગાજર શેર ૦ાા, ઘી શેર ૦।, આદુ તોળો ૦।, લસણ કળી ૩, લીબુનો રસ ચમચી ૨, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, દલેલી હળદ સપાટ ભરેલી ચમચી ૦।, ઇડા ૨, કોથમીર ઝુડી ૩, મોટા લીલા મરચા ૧—૨, પાઉનુ ક્રીમ ખપ મુજબ

ગાજર ગોળ જેવુ લેવુ અને તેને છોલી હેઠે ઉપરથી કાપી સરખુ કરીને પછી ઉભા બે કકડા કાપી પાણીમા બાફવા મુકી નરમ થાયને પાણીમાથી કાઢી જરા થડુ પડેને વચમાના ભાગના ચુ થાય નહી તેમ સરખા પતળા છ કટલેસ કાપવા આદુ લસણને છોલવુ અને કોથમીરને કુમળા ડાખળા સાથે લઈ મરચા સાથે ધોઈ એ ચારેને પાણી વગર સુકુ પીસી તેમાં હળદ, લીબુનો રસ તથા નીમક મેળી કટલેસનાં બેઉ પડ ઉપર સરખુ લગાડી કટલેસ ભાગે નહી તેમ સભાળથી બધે પુરતુ ક્રીમ વળગાવવું પછી ઇડાને સારી કાની દોહ-વવાં અને પેણામા ઘી કકડવા મુકી માહેથી ધુ માડો નીકળેને ઇડામા કટલેસ મુકી તવાથા વડે બેઉ પડ ઉપર પુરતુ ઇડુ લગાડી હાથે નહી પણ તવાથાએજ ઉચકીને ઘીમા મેલી મજાહના કકરા ફીકા લાલ કટલેસ તળવા. એ કટલેસ ઠીક થાય છે.

કટલેસ ગોસ્ત અથવા મરઘીના.

ખાટકી પાસે ગોસ્તના છ કટલેસ કપાવવા અને તેમ નહી બને તો પછી બકરાના પગના ઉપરના ભાગના નેસ વગરના નકી ગોસ્તના બે ઇંચ લાંબા, એક ઇંચ પોહોળા અને એક ઇંચ જાદા છ કટકા કાપવા અને તેને છરી વડે પોહોળાઇમા સફાઇથી ચીરીને મજાહના ચોરસ કટલેસ બનાવી ઢીમડા ઉપર મુકી હલકે હાથે છરા વડે બેઉ પડ ઉપર ચોખા પાડવા જેમ કરતા ગોસ્ત છુંદાઇને ખીમો થઇ કટકા છુટા પડી નહી જાય તેની સંભાળ રાખવી પછી બે તોળા પાકટ આદુ તથા ાા તોળો લસણને છોલી છુદી અથવા પીસીને તેનો બધો રસ નીચવી લઈ એ રસમાં નીમક ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી મેળવી તેમા કટલેસના બેઉ પડ બોળીને પછી ત્રણ કલાક આથી રાખવા જો મસાલાના કટલેસ કરવા હોયતો ત્રણ ઝુડી કોથમીરના પાદડાં તથા મોટાં લીલાં મરચા બેથી ત્રણને ધોઇ કોરડું કરીને બારીક કાપવું અને સૅલરી તથા પાર્સ્લી બેઉને ધોઈ કોરડી કરી તેના પાંદડા તથા કુમળા ડાખળા સાથે ઝીણું કાપી એ દરેક અડધો તોળો લેવુ તથા ફુદનાનાં પ દર પાદડાને એમજ કાપવા અને બધુ સાથે ભેળી આદુ લસણના રસમાં મેળવી એ બધામા ઉપર મુજબ કટલેસને આથી રાખવા જો ખાટા કટલેસ પસંદ હોય તો ચીચોરા કાઢેલી બે તોળા આમલીને ઘણી બારીક પીસી તે પણ મસાલામા ભેળવી ત્યાર બાદ કટલેસ આથ્યાને ત્રણ કલાક થાયને પાતળા ઉપર સુકા પાઉનુ ક્રીમ અથવા ઘઉનો જાદો રવો પાથરી તેની ઉપર એક કટલેસ મુકી ઉપર પણ પાછુ પુરતું ક્રીમ યા રવો નાખી હથેલી વડે દાબી દાબીને બેઉ પડ ઉપર ક્રીમ યા રવો વળગાવ્યા પછી કટલેસ કોલ્ડ ગોસ્તનામા લખેલી રીતે ઇડામા બોળીને તેમાજ લખ્યા પ્રમાણે તળવા. આથેલુ ગોસ્ત માફક આવતું નહી હોયતો કાચા પપાઉના છોલેલા કટકા તોળો ૧ાા ને બારીક પીસી તે અથવા કાચા પપાઉનુ દુધ દસ ટીપા આદુ લસણના રસમાં ભેળીને પછી તેમા કટલેસને દોઢ કલાકજ આથવા જો કટલેસ તુર્ત બનાવવા હોય તો ઉપર મુજબના ગોસ્તના છ કટકાને જાદા ખીમા જેવા છુદીને તેના કવાબ જેવા ગોળ દડા કરવા અને ઉપર મુજબના આદુ લસણના નીમક ભેળેલા રસની અંદર એ કવાબને ખરમોટીને પછી ક્રીમ યા

રવામા રેાળી દાબી દાબીને તે લગાડીને કટલેસ થાપી વુર્ત ઉપર મુજબ તળવા મસાલાના પસંદ હેાય તેા રસમા બરમેાટયા પછી મસાલેા લગાડીને પછી ક્રીમ યા રવેા દાબીને લગાડવેા. એ રીતે છુદેલા ગેારતના કટલેસ ખીમાના જેવા લાગતા નથી પણ ગેાસ્તના બનાવેલા જેવાજ લાગે છે. પણ આદુ લસણુનેા રસ તથા મસાલાને ગેાસ્તમા ભેળીને પછી કટલેસ કરવા નહી કારણ તેમ કીધાથી પછી ખીમાના કટલેસ જેવાજ થશે મરઘીના કટલેસ કરવા હેાય તેા મરઘીના સીનાનુજ માસ લેવુ, પણ ઘણા સીના નહી હેાય તેા પછી હેઠે કટલેસ ગેાસ્ત અથવા મરઘીના ફરમાસુમા લખ્યા મુજબ પગનું માસ પણ લેવુ પણ ગેાસ્તના કટલેસની કાની એને ચેાબા દેવા નહી પણ ચાલતી છરી વડે પાસે પાસે ચેાબા પાડવા અને ઉપર મુજબ નીમક ભેળેલા આદુ લસણના રસમા દેાઢ કલાક અથવા તેા નરમ થાય ત્યા સુધી આથીને તળવા જો એ કટલેસ મસાલાના કરવા હેાય તેા ઉપર મુજબ આથ્યા બાદ તેજ પ્રમાણેનેા બધેા મસાલેા કટલેસના બેઉ પડ ઉપર ચેાપડીને પછી બનાવવા

કટલેસ ગેાસ્ત અથવા મરઘીના ફરમાસુ.

બકરાના પગના ઉપલા ભાગનુ નેસ વગરનુ નકી ગેાસ્ત રતલ ૦॥, ઘી શેર ૧॥, ઇડા ૪, આદુ, કાદા તથા પટેટા દરેક છેાલેલું તેાળા ૨, ઉપર કટલેસમા લખ્યા મુજબ કાપેલી સૅલરી તથા પાર્સ્લી દરેક તેાળેા ૦॥, ફુદનાના પાદડા ૧૫, કેાથમીર ઝુડી ૪ ના પાદડા, મેાટા લીલા મરચા ૩-૪, લસણ તેાળેા ૦।, દલેલી હળદ તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, નીમક તથા પાઉનુ ક્રીમ ખપ મુજબ.

ગેાસ્તને પાણીથી એક વખત ધેાઈ નીચવીને કેારડુ કરી ખીમેા છુદવેા અને લસણને છેાલી આદુ સાથે છુદીને બધેા રસ કાઢી તેમાં ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમક ભેળી ખીમામા મેળવીને તેનેા ગેાળેા કરી અડધેા કલાક રાખવુ. તેટલા પટેટા તથા કાદાનેા ઘણેાજ બારીક ભુકેા કાપવેા અને કેાથમીર, મરચા તથા ફુદનાને ધેાઇ કેારડું કરી ઘણુ ઝીણુ કાપી એ બધા સાથે સૅલરી, પાર્સ્લી, હળદ તથા મરી ભેળવું તેટલા કટલેસના ખીમાને આથ્યાને અડધેા કલાક થાયને તેને એક મેાટી કેાડીની રકાબીની વચમા સુકી ભાગે નહી તેમ સભા-

ળથી તેનેા એક ઇંચ જાદેા કટલેસ થાપી પેલા ભેળેલા સામાનમાથી અડધા ભાગને એની ઉપર સરખેા ભભરાવી હથેલીથી માહે દાબી દઈ તેની ઉપર પુરતું ક્રીમ ભભગાવીને તેને પણ દાબીને પછી બીજી મેાટી રકાબીમા થેાડુ ક્રીમ ભભરાવી કટલેસને છરીથી અળગેા કરીને સંભાળથી ઉંચકીને ક્રીમ ભભરાવેલી રકાબીમા ઉલટેા મુકી બીજાં પડ ઉપર પણ એજ રીતે બાકીનેા બધેા ભેળેલેા અડધેા સામાન અને પછી પુરતુ ક્રીમ હલકે હાથે દાબીને વળગાવી કટલેસને બધેથી એક સરખેા જાદેા અને ગેાળ એક બીલમની પણ બે આંગળ ઉપર થાય તેટલા વ્યાસનેા થાપેા અને બે ઇંડાને ભાજી ચમચાથી ખુબ દેાહવીને પતળા કરી તેમા બે ચમટી નીમક ભેળી કટલેસની ઉપર બધે ફરતુ સરખુ રેડવુ, પછી કટલેસને છરીથી અળગેા કરી ભાગે નહી તેમ બીજી સાફ મેાટી રકાબી ઢાકીને તેમા ઉલટાવી લઇ એજ રીતે બીજા બે ઇંડાને દેાહવીને કટલેસના બીજા પડ ઉપર રેડવા અને મેાટા ઉંડા પેણામાં ઘી નાખી તેમાથી ધુમાડેા નીકળે તેટલુ બધું કકડાવી ભાગે નહી તેમ સભાળ રાખી તવાથા વડેજ રકાબી-માનેા કટલેસ પેણામા સેરવી દઈ ઉપરના પડ ઉપર ચમચથી કકડેલું ઘી છાટવુ અને એક પડ તળાયને પેણેા ઉતારી મેાટેા ઝારેા હેાય તેા તે વડે અને તે નહી હેાયતેા પછી બે ચમચ ઉપર કટલેસ લઈ ત્રીજી ચમચનેા બીજા માણસે કટલેસની ઉપર ટેકેા આપીને ભાગે નહી તેમ સભાળથી ફેરવી બીજુ પડ તળાયને કટલેસ કાઢવેા. એજ રીતે બીજા ગમે તેટલા કટલેસ બનાવવા, પણ તે દરેક તળતી વેળા ઘી ઉમેરવુ. મસાલા વગરના સાદા કટલેસ કરવા હેાયતેા ઉપર લખ્યા પ્રમાણે ફકત બીમેા, આદુ લસણનેા રસ તથા નીમકજ લઇ અડધેા કલાક આથી રાખ્યા પછી બેઉ પડે અમથુ ક્રીમ દાબી દાબીને વળગાવી એટલેાજ મેાટેા કરીને એજ રીતે તળવેા એમા બીજો કાઇ સામાન લેવેા નહી આદુ સુકાયલુ હશે તેા રસ બરાબર નીકળશે નહી માટે મજાહનુ સેાજુ પાકટ રસદાર લેવુ પેાણેા રતલ નકી ગેાસ્તનેા કટલેસ ઘણેા મેાટેા થાય છે, પણ તેને માટે બીજો બધેા સામાન ઉપર લખ્યા કરતા દેાઢ ગણેા લેવેા મરઘીના કટલેસ કરવા હેાયતેા ભરેલી ચાર હાફ ફાઉલના સીના અને જરા મેાટી

મરઘી હોય તેા તે ત્રણ મરઘીના સીનાનુ બધું માસ સરખું આખા કકડા કાઢવા, જેનુ વજન અડધા રતલ જેટલુ થાય છે તે લેવું અને તે છુટા કકડા થઈ નહી જાય તેમ સભાળથી બેઉ પડે છરા વડે છુટા છુટા ચેાખા દઈ ઉપર એજ ગેાસ્તના કટલેસ માટે લખ્યું છે તે મુજબ આદુ લસણના રસમા નીમક ભેળી બધા સીનાને બેઉ પડે લગાડી અકેકની ઉપર નહી પણ મેાટી રકાબીમા પાશે પાશે મુકવા અને મરઘીના સીનાને એક અને હાફ ફાઉલનાને પેાણેા કલાક આથી રાખવુ ત્યારબાદ બધાં સીનાની કીનારી અકેકની ઉપર જરા મુકી ગેાળ કટલેસ કરી વચમાં ખાચા રાખવા નહી અને ઉપર લખ્યા મુજબ મસાલાનેા અથવા મસાલા વગરનેા અમથેા કટલેસ બનાવી તેજ રીતે ક્રીમ અને પછી ઇડા લગાડીને તળવેા થેાડા મસાલાનેા કટલેસ બનાવવેા હેાય તેા કેાથમીર ઝુડી ૪ ના પાદડાં તથા મેાટા લીલા મરચા ૩ ને ધેાઇ કેારડુ કરી બારીક કાપી કટ-લેસના બેઉ પડ ઉપર ભભરાવીને પછી ઉપર મુજબ કટલેસ બનાવવેા. મરઘીના વધારે સીના નહીજ હેાય તેા પછી પગના ઉપરના જાદા ભાગની અદરનુ હાડકુ કાઢી નાખી તે માસને ચીરેલી બેારડુથી નહી પણ બીજી તરફથી છરા વડે બરાબર ચેાખા દઇને તે માસ લેવુ

કટલેસ જીભના

બકરાની જીભ ૪, આદુ તેાળેા ૦૧ તથા લસણ વાલ ૫ બેઉ છેાલીને છુદેલુ, થેાડી સૅલરી, પાર્સ્લી તથા ફુદનાના પાદડા ૧૨ ત્રણે બારીક કાપેલુ, કેાથમીર ઝુડી ૨ ના પાદડા તથા મેાટા લીલા મરચા ૧–૨ બેઉ પીસેલુ, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, વેલાતી સૅાસ અથવા લીબુનેા રસ નાનેા ચમચેા ૧, ઇડા ૨, પાઉનુ ક્રીમ અથવા ઘઉનેા રવેા તથા ઘી ખપ મુજબ.

જીભને સાફ કરી તેની ખાલ નીકળે તેટલી નરમ બારી ખાલ કાઢી ઉભી ચીરવી આદુ લસણનેા રસ કાઢી તેમા બીજો બધેા સામાન તથા નીમક ભેળી બધા કટલેસને લગાડી કટલેસ કેાલ્ડ ગેાસ્તનામા લખ્યા મુજબ ક્રીમ યા રવેા તથા ઇડા લગાડીને તળવા

કટલેસ તાજા બુમલાના

મેાટા તાજા બુમલા ૬, કેાથમીર ઝુડી ૨ ના પાદડા તથા મેાટાં લીલાં અથવા સુકા મરચા ૨–૩ બેઉ પીસેલુ, દલેલા મરી

સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, ઇડા ૪, પાઉનુ ક્રીમ અથવા રેવા; ચોખાનો આટો, ઘી તથા નીમક ખપ મુજબ.

બુમલાને સમારી ચીરી એક બાજુથી વળગેલા રાખી વચમાને કાટા કાઢી નાખી નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી બે લગાડી ત્રાંબાની ચાળણીમા સરખા ગોઠવી તેની અંદર બેસ્તુ ઢાકણુ ચઢુ ઢાંકી તેની ઉપર વજન મુકી પંદર મીનીટ દાબી રાખવા ત્યારબાદ ચોખાને આટો લગાડી સોજા ધોઈ અકેક બુમલાના બબે કકડા કાપવા અને કોથમીર, મરચા તથા મરી ભેળી તેમાં બધા બુમલા ખરમોઠી ક્રીમ યા રેવા લગાડી કટલેસ કોલ્ડ ગોસ્તનામાં લખ્યા મુજબ ઇડાં દોહવીને તેજ રીતે તળવા તેલનો શોખ હોય તો સોજા મીઠા તેલમાં તળવા

કટલેસ તાજી માછલીના.

માગન, મોટા છમણા અથવા ઘણી મોટી બોઈ એમાની જે એક માછલી હોય તેને સમારી પુરતુ નીમક લગાડીને પંદર મીની રાખ્યા પછી ચોખાનો આટો લગાડી સોજી ધોઇ ચીરીને કાટા કાઢ નાખી અડધી ઇંચ જેટલા જાદા અને મોટા કટલેસ કાપવા પણ ઘોલ હોય તો તેનુ ચામડુ કાઢી નાખી તેના સેજ પતળા કટલેસ કાપવા પછી કટલેસ તાજા બુમલાના તથા કટલેસ સુકા બુમલાન લખેલા છે તેમા લખ્યા મુજબ ગમેતે એક જાતનો સામાન માછ લીને બરાબર જાદો ચોપડાય તેટલો પુરતો લઇ તેનો મસાલો બનાવવે અને કટલેસને બેઉ પડે બરાબર જાદો જેવો ચોપડી પાંઉનાં ક્રીમ અથવા ઘઉના રવામા દાબી બેઉ પડે તે પુરતું વળગાવીને પછી પેણામા પુરતુ ઘી કકડવા મુકી ખપ જોગા ઇડાં ભાંજી અકેક ઇડામ અકેક ચમટીને હીસાબે નીમક નાખી ખુબ દોહવીને તૈયાર કરી ઘ કકડી માહેથી ધુમાડો નીકળેને ઇડામા કટલેસના બેઉ પડ બોળ તવાથા વડે ઉચકીને પેણામા મુકી કકરા કટલેસ તળવા.

કટલેસ તાજી માછલીના ૨ જા.

કુમળી તાજી રામસ; છમણા અથવા બોઇને સમારી ધોઇને માછલી ખારીમા લખ્યા મુજબ રાંધ્યા પછી તેનું ચામડું તથ બધા કાટા કાઢી નાખીને નકો માસ રતલ ૦|, નરમ બારીને મૅર

કીધેલા પટેટા તોળા ૭, કોથમીર ઝુડી ૩ ના પાદડા તથા મોટું લીલુ મરચુ ૧ાા બેઉ ધોઇને ઘણુજ બારીક કાપેલુ, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, ઇડાં ૩, વેલાતી સૉસ અથવા લીબુનો રસ નાનો ચમચો ૧ાા, પાઉનુ ક્રીમ તથા ઘી ખપ મુજબ

માછલી સાથે પટેટાને ભેળી તેમા બાકીનો બધો સામાન નાખી એક ઇડું ભાજી દોહવીને તે નાખી બધુ બરાબર મેળવીને તેના ૭ ભાગ કરી સફાઇદાર ગોળા બનાવીને પેહલે પાઉના ક્રીમમા બરાબર રોળીને પછી તેમાં દાબીદાબીને બેઉ પડે પુરતુ ક્રીમ વળગાવી કેકના આકારના કટલેસ થાપવા. પછી બાકી રહેલા ઇડાને દોહવી કટલેસ કોલ્ડ ગોસ્તનામા લખેલી રીતે ઇડામા બોળી તેમાજ લખ્યા પ્રમાણે ધીમા તળીને ગરમ ગરમ ખાવા ખટાસ ઓછો લાગે તો ઉપર લીબુ નીચવવુ એ કટલેસ સારા લાગે છે ગમેતો સપાટ ભરેલી અડધી ચમચી ખોખરા કીધેલા જીરાને બધા સામાનમા ભેળવું

કટલેસ પટેટાના.

પટેટા શેર ૦ાા ને છોલીને તદ્દન નરમ બાફીને મૅશ કીધેલા, બારીક ભુકા જેવા કાપેલા કાંદા ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દલેલી હળદ તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૦ાા, ફુદનાના પાદડા ૧૨ બારીક કાપેલા, કોથમીર ઝુડી ૧ ના પાદડા, મોટા લીલા મરચાં ૧–૨, ઇડા ૨, વેલાતી સૉસ નાનો ચમચો ૧, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, પાઉનુ ક્રીમ અથવો રવો તથા ઘી ખપ મુજબ

કાંદાને એક ચમચી ભરી ઘીમા તળીને કોથમીર મરચાં સાથે પીસ્વો પછી બધો સામાન સાથે ભેળી ૭ કટલેસ થાપી ક્રીમ યા રવો લગાડી કટલેસ કોલ્ડ ગોસ્તનામા લખ્યા મુજબ પણ ભાગે નહી તેમ સંભાળથી કકરા તળવા

કટલેસ પાકાં પપાંઉની ગ્રેવીના.

તદ્દન બરાબર પાકેલાં પપાઉના છોલેલા કકડા શેર ૦ાા, કાંદા શેર ૦ા ભુકા જેવા કાપેલા, આદુ તથા લસણ મળી તોળો ૦ા છોલીને છુંદેલુ, કોથમીર ઝુડી ૨ ના પાદડા તથા મોટા લીલા મરચાં ૧–૨ બેઉ બારીક કાપેલુ, ગોસ્ત, મરઘી, ભેજા અથવા ખીમાના એ ચારમાંથી એક

જાતના તળેલા તૈયાર કટલેસ ૬, જલદ સરકો નાના ચમચા ૩, ખાંડ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨, ઘી નવટાંક, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧

કાંદાને ધીમા તળી માહે આદુ લસણ વઘારી તેમા પપાઉ, કોથમીર, મરચા, નીમક તથા અડધો પાશેર પાણી રેડી ઢાકીને દગારે મુકી પપાંઉ તદન ચરીને નરમ થાયને ઘુટી નાખી સરકો તથા ખાંડ ભેળી તેની અંદર કટલેસ મુકી ઢાકવુ અને એક જોશ આવેને ઉતારવુ

કટલેસ પીલાંના.

પીલાં ૧ ને સાફ કરી કકડા કાપી બધા હાડકા કાઢી નાખેલુ નકી માસ, આદુ તોળો ૦॥ છોલીને બારીક ભુકા જેવુ કાપેલુ, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, કાદા શેર ૦। છોલીને બારીક ભુકા જેવા કાપેલા, ઇંડા ૩ ની દાળ, બારીક છુંદેલા ધાણા તથા દલેલા મરી દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, પાઉનુ ક્રીમ તથા ઘી ખપ મુજબ

પીલાના માસને હલકે હાથે છુદવુ અને તેના કટલેસ થાપી બધો મસાલો ભેળીને બેઉ પડે લગાડી ઇંડાની દાળને ચમચાથી ખુબ દાહવીને પતળી કરી તેમા બોળીને ક્રીમ લગાડી પેણા યા કઢાઇમા ઘી બરાબર કકડાવી તેમા તળવા

કટલેસ ફ્રૅચબીનના

કુમળી ફ્રૅચબીન રતલ ૦।, કોથમીર ઝુડી ૨ ના પાદડા તથા મોટાં લીલા મરચા ૨–૩ એ બેઉ ઘણુ બારીક કાપેલું, ભુકા જેવા કાપેલા કાદા ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, આદુ વાલ ૫ છોલીને ઘણું બારીક ભુકા જેવુ કાપેલુ, છુદેલા મરી તથા હળદ દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૦॥, ચોખાનો આટો તથા નીમક દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, ઇંડાં ૨, પાંઉનુ ક્રીમ તથા ઘી ખપ મુજબ

ફ્રૅચબીનને નરમ બાફી બધું પાણી કાઢી ડીચકા તથા વાખ કાઢી પાતા ઉપર પીસીને માહેથી પાણી નીચવી નાખી તેમા બધો સામાન ભેળી ચાર કટલેસ થાપી બેઉ પડે પુરતુ ક્રીમ લગાડી કટલેસ કોલ્ડ ગોસ્તનામા લખ્યા પ્રમાણે ઇડામા બોળીને તેમજ તળવા.

કટલેસ ભેજાંના.

બકરાનાં એક ભેજાને થડા પાણીમા અડધેા કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી તેની ઉપરની લોહીની જાળી કાઢી ધેાઇ સાફ કરી અડધી ચમચી નીમક સાથે થેાડા પાણીમા બાફવુ બફાયાથી ભેજુ કઠણ થાય છે પછી કાઢીને તેના ત્રણ કકડા કરી તેને ક્રીમ પાથરી તે પર મુકી દાબીને બધે પુરતુ ક્રીમ લગાડવુ તે પછી કટલેસ કોલ્ડ ગેાસ્તનામાં લખ્યા મુજબ ઇંડામા બેાળીને તળવા

કટલેસ ભેજાના મસાલાના

બકરાના ભેજા ૩, કાદા શેર ૦। છેાલીને બારીક ભુકા જેવા કાપેલા, કેાથમીર ઝુડી ૩ ના પાદડા, મેાટા લીલા મરચા ૫–૬, ફુદનાના પાદડા ૯, ઇડા ૩, આદુ તેાળેા ૦॥ છેાલીને બારીક ભુકા જેવુ કાપેલુ, દલેલાં મરી સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, પાઉનુ ક્રીમ યા રવેા તથા ઘી ખપ મુજબ

ઉપર ભેજાના કટલેસમા લખ્યા પ્રમાણે ભેજાને સાફ કરી અડધું નીમક નાખી બાફીને થડા થયા પછી ચમચાથી મસળીને નરમ કરવા કેાથમીર, મરચા, ફુદનાને ઘણુ બારીક કાપી તે, બાકીનું નીમક તથા બીજો બધેા સામાન ભેજામા ભેળવેા ત્યારબાદ નવટાક ઘીમા કાદેા તળી તેમા મસાલા સાથના ભેજા નાખી ચમચે ફેરવ્યા કરવુ અને સુકુ જેવુ થાયને કાઢી થડુ પડેને તેના સાત આઠ ભાગ કરી સફાઇદાર ગેાળા કરી ક્રીમ યા રવામા રેાળી બીજુ પુરતુ ક્રીમ અથવા રવેા પાથરી તેની ઉપર કટલેસ થાપી કટલેસ કેાલ્ડ ગેાસ્તનામા લખ્યા મુજબ ઇંડામા બેાળીને તેજ રીતે ઘીમા તળવા.

કટલેસ ભેજાંના મસાલાના ૨ જા.

બકરાના એક ભેજાને કટલેસ ભેજાના પહેલામા લખ્યા પ્રમાણે બાફી તેમા મેાટુ લીલુ મરચુ ૧, કેાથમીર ઝુડી ૧ ના પાદડા એઉ બારીક કાપી તે, ધાણાજીરાનેા મસાલેા, નીમક, દલેલાં મરી તથા હળદ દરેક સપાટ ભરેલી અડધી ચમચી બરાબર મેળવી ત્રણ ભાગ કરી ભાગે નહી તેમ સભાળથી સુકા પાઉનુ ક્રીમ યા રવેા લગાડી

કટલેસ કોલ્ડ ગોસ્તનામાં લખ્યા મુજબ ઇડાંમા બોળીને તેજ રીતે તળવા.

કટલેસ મદ્રાસી

કાટેળાં કાઢીને સમારેલી તાજી કોળમી અથવા સમારેલી અંબાર બેમાનું જે તે એક રતલ ૦ા, કાદા શેર ૦, કોથમીર ઝુડી ૩ નાં પાદડા તથા મોટા લીલા મરચા ૪ બેઉ ધોઇને બારીક કાપેલું, લસણની કળી ૩, ચીચોરા કાઢેલી આમલી તોળા ૨, જાદુ લાબું પણ બીયા વગરનું મોટુ કુમળુ વેગણુ ૧, દલેલા મરી; હળદ તથા ધાણાજીરાનો મસાલો દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, ઇડાં, ઘી; ચોખાનો આટો, પાઉનુ ક્રીમ તથા નીમક ખપ મુજબ.

કોળમી યા અંબારને નીમક લગાડી કોળમીને પચીસ અને અંબારને પદર મીનીટ રાખ્યા બાદ ચોખાનો આટો લગાડીને સોજી ધોઇ કપડાથી નુછીને તદન કોરડી કરીને ઘણી બારીક કાપવાં. લસણને છોલીને છુદવુ પછી કાદાને છોલી બારીક ભુકા જેવા કાપી નવટાંક ઘીમા લાલ તળી તેમા બધો મસાલો નાખી જરા લાલ ભુજી તેમા કોળમી અથવા અંબાર ભેળી આમલીને ઘણી બારીક પીસીને તે પણ નાખી અડધો પાશેર પાણી રેડી સપાટ ભરેલી એક ચમચી નીમક નાખી ઢાકીને ઇગારે મુકી અવાર નવાર ઉઘાડી ચમચ કરવી અને તદન સુકુ થાયને ઉતારી થડુ કરવુ પછી વેગણાનો હેઠેથી જરા કટકો કાપી છરીથી યા તવાથાના ડાડા વડે તેની અદરનું વેંગણું કોતરી કાઢી વચમા સરખો ગોળ ગાળો કરી બાહેરનુ ફરતું વેગણુ પોણી ઇચ જાડું રાખી એ વેગણાના ગાળામા પાટીયાને દાબીને ભરી પેલો કાપેલો ટુકડો પાછો તેની જગ્યા પર મુકી નવા બુતારાની ત્રણ સળીના કટકાને વેગણામા છુટા છુટા ઉભા ડોચકાથી તળીયાં સુધી બોસીને પછી સફાઇથી પતળી છાલ છોલી કાઢવી અને એક ઉડી તપેલી પાણીથી પોણી ભરીને ખુબ કકડાવી તેની ઉપર ત્રાબાની કલઇ ભરેલી ચાળણી મેલી તેમા વેગણું મુકી ઢાકણુ ઢાંકવુ વેગણું પોચુ નહી થાય પણ સેજ બફાયને કાઢી લઇ થંડું થાયને ચુ થાય નહી તેમ સભાળથી ધારદાર છરી વડે સફાઇથી તેની બધી પોણીઇચ જાદી કાતરીઓ કાપી તેના બેઉ પડ તેમજ ફરતી કીનારી ઉપર દાબી દાબીને

પાંઉનું ક્રીમ પુરતું વળગાવી કટલેસ કોલ્ડ ગોસ્તનામાં લખ્યા મુજબ ઇડાં દોહવી તેમા બોળી પેણામાં ઘી કકડાવીને પછી ધીમી આંચે મજાહના કકરા કટલેસ તળવા એ કટલેસ મજાહના થાય છે

કટલેસ મુડીના

બકરાની મુડી ૧, કાદા શેર ૦ાા, આદુ તોળો ૦ાા છોલેલું, દલેલી હળદ તથા મરી દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, મોટાં લીલાં મરચાં ૧–૨, ફુદનાના પાદડા ૧૨, તજનો કકડો ઇચ ૧, ઇડાં ૩–૪, ઘી; પાઉનું ક્રીમ તથા નીમક ખપ મુજબ

મુડીની ઉપર બધા ઝીણા ઝીણા બાલ ઘણા વળગેલા હોય છે જે કાઢવાની ઘણી મેહનત પડે છે માટે છોલેલી મુડીના ફાડચાને થડા પાણીમા ભીનવી ઘણી વખત ધોઇ ધોઇને બધા બાલ કાઢીને બરાબર સાફ કરવી પછી એક તપેલીમા થોડુ પાણી તથા જરા નીમક નાખી તેમા મુડી મુકી ઢાકીને ચુલે મેલી ઢાંકણપર પાણી આપ્યા કરી ઘટેતો માહે તે રેડયા કરવુ અને મુડીનું ગોસ્ત નરમ થાય અને બધો રસ સુકાયને કાઢીને થંડી થયા પછી હાડકાંમાથી માસ કાટી લઈ તેની કટલેસના જેવી કાતરીઓ કાપવી ત્યારબાદ કાંદાને છોલી બધા મસાલા સાથે બારીક પીસીને તેમાં એક ઇડું તથા સપાટ ભરેલી એક ચમચી નીમક ભેળીને મુડીના કટલેસનાં બેઉ પડ ઉપર ચોપડી પાઉનું ક્રીમ પુરતું લગાડીને કટલેસ કોલ્ડ ગોસ્તનામા લખ્યા મુજબ બાકીના બે ઇડાને દોહવી તેમા બોળીને તળવા.

કટલેસ રાંધેલાં ગોસ્ત અથવા મરઘીના.

કટલેસ ગો ત અથવા મરઘીનામા લખ્યા મુજબ ગોસ્તના કટલેસ કાપવા અને મરઘી હોય તો તેના સીના તથા પગ આખાજ રાખી તેને ગ્રેવી વગરનુ તદન સુકું ખારૂ પકાવી મરઘીનુ માસ કાઢી તેના કટલેસ જેવા કકડા કાપવા પછી ગમે તો કોથમીર મરચાંનો છુંદલો થોડો મસાલો બનાવી તેમા જરા દલેલા મરી, હળદ તથા નીમક ભેળીને કટલેસ પર તે લગાડીને અથવા એમ ખારાજ રાખીને કટલેસ કોલ્ડ ગોસ્તનામા લખ્યા પ્રમાણે ક્રીમ યા રવો લગાડી દોહ-વેલા ઇડામા બોળીને તેજ રીતે તળવા.

કટલેસ વેગણાં ખીમાના

મોટાં ખીયા વગરના કુમળા વેગણાંને છોલી ઉભા બે ભાગમાં ચીરી તેના ચાર ચાર ઇંચના છ સમચોરસ કકડા કાપવા અને નવ-ટાક ઘીમા નાવટાક કાપેલા કાદાને પોહળી તપેલીમા તળી તેમા પાશે પાશે વેગણાંના કકડાને ગોઠવીને તેમા ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમક નાખી ઢાકીને ઇંગારે મુકી હેઠેનુ પડ લાલ થાયને ભાગે નહી તેમ સભાળથી ચમચ યા તત્રાથાથી ફેરવવુ અને બીજુ પડ એવુ જ થાય તેટલા વેગણા નરમ થયા નહી હોય તો સેજ પાણી નાખી ભાગી નહી જાય તેટલાજ ચેરવવા પછી અડધા રતલ ખીમાને મજા-હનો જરા તીખો અને નરમ સુકો પકાવી તેમા વેલાતી સૉસ અથવા લીબુનો રસ નાનો એક ચમચો ભેળી તેના છ ભાગ કરી વેગણાના અકેક કકડાના એક પડ ઉપર પાંથરીને ખીમો મુકી હથેલીથી દાબીને તેની ઉપર વળગાવી લઈ ભાગે નહી તેમ સભાળથી પાઉનું ક્રીમ અથવા રવો બેઉ પડે પુરતો દાબીને લગાડી કટલેસ કોલ્ડ ગોસ્ત નામા લખ્યા પ્રમાણે ઇડા દોહવી તેમા બોળી તેજ રીતે તળવા

કટલેસ સુકા બુમલાના.

ઘણા મોટા સોજા સુકા બુમલા ૩, લસણની મોટી કળી ૬ છોલેલી, મોટા સુકા મરચા ૩–૪, જીરૂં ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, ચીચોરા કાઢેલી આમલી તોળો ૧, સોજો જલદ સરકો નાનો ચમચો ૧, નીમક ચમટી ૩, પાઉનુ ક્રીમ, ઇડા તથા ઘી ખપ મુજબ.

બુમલાને સમારી બતાથી ચોકી ચીરીને કાંટો કાઢી નાખી ઢીમડા ઉપર મુકી બતાવડે ચોકીને ચપટા અને પોહોળા કરવા. જીરૂં, આમલી, લસણ તથા મરચાને સરકામા બારીક પીસીને માહે નીમક ભેળવી અકેક બુમલાના બબે કકડા કાપી ભાગે નહી તેમ સભાળથી સોજા ધોવા અને તેના બેઉ પડ ઉપર એ મસાલો લગાડી અડધો કલાક ઢાકી રાખવા ત્યારબાદ એક પાટીયા ઉપર પુરતુ ક્રીમ પાથરી તેપર બુમલાના કકડા મુકી તેની ઉપર પાછુ બીજુ પુરતું ક્રીમ નાખી હથેલીથી દાબી દાબીને બેઉ પડે પુરતુ ક્રીમનુ જાડુ પડ વળગાવવુ અને પેણામા ઘી કકડાવી ઇડાને દોહવી તેમા કટલેસ

બોળીને બેઉ પડ લાલ તળવાં. ઘણુ મોટા બુમલા નહી હુએ તો જરા મોટા સાધારણ બુમલાને ઉપલી રીતે ચીરી મસાલો લગાડીને આથી રાખ્યા પછી બબે કટકાને કીનારી આગળથી અથડાવીને ક્રીમની ઉપર મુકી દાબી દાબીને ક્રીમ વળગાવી બેઉ કટકા છુટા નહી પડે તેમ સ ભાળથી તવાથા વડે ઉચકીને ઇડામા મુકી એનેથીજ ફેરવીને બીજે પડે ઇડુ લગાડયા પછી તવાથા વડેજ ઉચકીને તળવા મુકવા. એ કટલેસ મજાહના લાગે છે એ કટલેસનો મસાલો માછલીના કટલેસ માટે જોઇયે તો તેમાં નીમક સપાટ ભરેલી અડધી ચમચી લેવું.

કટલેસ સૅવૉય.

કડવી બદામની બીજ તોળા ૨॥, સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૩, સૅવૉય બીસ્કીટ, સોજી છુ દેલી બાડ તથા બદામની બીજ દરેક રતલ ૦।, શૅરી ગ્લાસ ૧, ઇડા ૪ ની સફેદી, ઘી બપ મુજબ

બદામને છોલીને બારીક છુદવી સૅવૉય બીસ્કીટને છુદી આટો કરવો ઇડાંની સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો પછી બદામ, શૅરી તથા બાંડ મેળવી સફેદીના ત્રણ ભાગ કરી બે ભાગ એમા ભેળી છેલે બીસ્કીટનો આટો નાખી બરાબર એકરસ કરી કટલેસ થાપી બાકીનો એક ભાગ સફેદીમાં બોળી ઘી કકડાવી તેમા તળી ગેરમ ગરમ ખાવા

કઢી કોકમની.

સોજો ગોળ શેર ૦॥।, નવી કોકમ તથા કાદા દરેક શેર ૦।, ઘી નવટાંક, ચોખાનો આટો ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૩, ધાણાજીરાનો મસાલો; ખોબરૂ કીઘેલુ જીરૂ તથા નીમક દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દલેલા મરી તથા હળદ દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, આદુ તથા લસણ દરેક વાલ ૫ (બેઆની ભાર), કોથમીર ઝુડી ૩ ના પાદડાં, મોટા લીલા મરચા ૨—૩

કોકમને સાફ કરી ખલમાં જરા ખોખરી કરી એક વખત થ ડા પાણીથી ધોઇને પછી કોડીના વાસણમા અડધો શેર થ ડા પાણી સાથે પોણો કલાક ભીનવી રાખ્યા બાદ હાથ વડે સારી કાની ચોળી બધો કસ કાઢીને છુછો ફેકી દેવો અને ગોળનો ભુકો કરી એ

રસમાં પીગળાવીને જાંજરા કપડાંથી ગાળવા આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. કોથમીરનાં પાદડા તથા મરચાને ધોઇને બારીક કાપવું. પછી કાંદાને છોલી ઘણો બારીક ભુકો કાપી તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ધીમા તળી માહે આદુ લસણ વઘારીને પછી બાકીનો બધો સામાન ભેળી તેને તળીને પછી ગોળ સાથનો કોકમનો રસ તથા નીમક મેળવી કકરો પડે ત્યા સુધી ધીમે બળને ઉઘાડું રાખવુ કોઇ લોક ત્રણ તોળા નાળીયેરને ઘણુ બારીક પીસીને પછી બધા સામાન સાથે એને પણ તળીને પછી કઢી બનાવે છે માટે એ કઢીમા નાળીયેર પસંદ હોય તો નાખવુ તેથી કઢી વધારે સારી થાય છે.

કઢી છાસની.

તાજી ધાડી છાસ શેર ૨ લઇ કોકમની કઢીમા લખેલા બધો સામાન લઇ તેજ રીતે બનાવવી. પણ એમા નાળીયેર તથા ગોળ નાખવો નહી અને ચોખાના આટાને બદલે ચણાનો આટો ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨ લેવો, તેમજ છાસ નાખ્યા પછી કકરો પાડવો નહી પણ ગરમ થાયને ઉતારવી.

કઢી તાડીની.

સોજી ધાડી તાડી બાટલી ૧ લેવી અને એમાં પણ કોકમની કઢીમા લખેલાજ સામાન લઇ તેજ રીતે કઢી બનાવવી અને એમા બી નાળીયેર તથા ગોળ લેવો નહી, તેમજ ચણાનો યા ચોખાનો આટો ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨ લેવો

કઢી દહીની.

સોજુ કઠણ પાણી વગરનુ દહી શેર ૨ ને લાકડાંના ચમચાથી બરાબર ભાજી તેમા એક પાશેર થંડુ પાણી બરાબર ભેળી ગોળ, નાળીયેર તથા આટા શીવાય બીજો બધો સામાન કોકમની કઢીમા લખેલા છે તેટલોજ લઈ તેજ રીતે તળીને ચુલાપરથી તપેલી ઉતારી તુર્ત તેમા હળદ નાખવી, તે પછી દહી મેળવવુ અને પાછુ ધીમે બળતે મુકી કકરો પડવા માડે કે તુર્ત ઉતારવુ. કારણ કકરો પડવાથી દહી ફાટી જશે.

કનત્રી કપ્ટાન.

મરઘીનું પીલું ૧, સુકા મરચા ૨ પીસેલાં, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, કાદા શેર ૧ છોલીને બારીક સેવ જેવા કાપેલા, ઘી શેર ૦ાા, ખરી કેસર વાલ ૨ાા પીસેલી

પીલાને સમારી પછવાડેથી જરા ચીરી અંદરથી બધું કાઢી નાખી ધોઇને સાફ કરી આખુજ રાખવુ કાદાને ધીમા કકરેા તળીને કાઢી લઈ તેમાં કેસર તથા મરચા જરા તળી તેમા નીમક તથા પીલું નાખી ઢાકીને ઇગારે મુકી પીલુ નરમ થાય ત્યાંસુધી અવાર નવાર ઉંઘાડી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરી ચરેને કાઢી ઉપર તળેલેા કાદેા નાખવેા

કનત્રી કપ્ટાન ૨ જું.

ગેાસ્તના અથવા કુમળી મરઘીના કાપેલા કકડા રતલ ૧, આદુ તેાળેા ૦ાા, મેાટા લીલા મરચા ૨, કાંદા શેર ૧ છેાલીને બારીક સેવ જેવા કાપેલા, ઘી શેર ૦ાા, દલેલા મરી સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧

આદુને છેાલી એ તથા મરચાને બારીક કાપવુ મરઘી અથવા ગેાસ્તને ધેાઇ નીમક નાખી નરમ બાફવી અને કાદાને ધીમા લાલ તળીને કાઢી લઇ એજ ઘીમા મરી, મરચા તથા આદુ નાખી મરઘી યા ગેાસ્ત તથા તેમાનેા રસ હેાય તે આસરે એક પાશેર નાખી ઢાકીને ઇગારે મુકવુ અને સુકુ થાયને કાઢી ઉપર તળેલેા કાદેા ભભગાવવેા.

કન્ડેન્સ્ડ સ્વીસ મીલ્ક.

Condensed Swiss Milk નામનુ ક્રીમ રગનુ વેલાતી કસ કાઢેલું ઘાડા દુધપાક જેવુ ઘટ દુધ પત્રાના દાબડામા આવે છે તેની માહેજ મીઠાસ ભેળેલેા હેાવાથી પછી બીજો નાખવાની અગત્ય નથી એ દાબડાની અંદરથી વજનમા આશરે રતલ ૧ અને ભરેલું નાના ચમચ ૧૮ ઘટ દુધ નીકળેછે દાબડામા ચમચેા યા ચમચી ખેાસીને દુધ કાઢવું નહી પણ જે માપથી લેવુ હેાય તેમા બીજા ચમચા વડે દાબડામાથી કાઢીને નાખવુ તુર્તના જન્મેલાં બાલકને બે દીવસ અને બે રાત્રી મીઠુ પાણી પાયા પછી ત્રીજે

દીનથી એ દુધ અડધી ચમચી લઈ ગરમ કરીને થંડું પાડેલું પાણી આઠ ચમચી બરાબર મેળવીને સેજ ગરમ કરીને આપવું અને એજ મીસાલ બબે કલાકને અતરે તૈયાર કરી રાત દીવસ તાજુંજ આપવું, અગાઉથી બનાવવું નહી. એક અઠવાડીયું એમ આપ્યા પછી પોણી ચમચી દુધમાં બાર ચમચી પાણી મેળવી ઉપર લખેલેજ અંતરે રાત દીવસ બીજું એક અઠવાડીયુ આપવુ. ત્રીજાં અઠવાડીયામા એક ચમચી દુધમાં સોલ ચમચી પાણી ભેળી ઉપલીજ રીતે આપવુ અને ચોથાં અઠવાડીયામાં પણ એજ રીતે પણ સવા ચમચી દુધ સાથે અધાર ચમચી પાણી ભેળવુ. બીજા માસની શરૂઆતથી દોઢ ચમચીમાં એકવીસ ચમચી પાણી ભેળી દીવસમા બબે કલાકે અને રાત્રે ત્રણ કલાકને અતરે આપવુ. ત્રીજે મહીનેથી બે ચમચીમા ચોવીસ ચમચી પાણી નાખી બીજા મહીનાની માફકજ આપવું. તે પછી એજ દુધ આપવું ચાલુ રાખ્યુ હોય તો ચોથા માસની શરૂઆતમાં બેથી હઢી ચમચી દુધમાં ચોવીસ ચમચી પાણી ભેળી આસ્તે આસ્તે ત્રણ ચમચી સુધી દુધ વધતાં જઈ ચોવીસથી છવીસ ચમચી પાણી લેવું અથવા બચ્ચું એક વખતમાં જેટલું પી શકે તેટલું પાવું, પણ એટલી ઉમરમા વખતનો અંતર વધારીને આપવુ તે પછી આપણને અનુભવ મળે તેમ વધઘટ કરીને પાચમે મહીનેથી આપ્યા કરવું. પણ કોઈબી ઉમરના બચ્ચાં માટે એક ભાગ દુધમા સાત ભાગથી ઓછું પાણી કદી ભેળવુ નહી. દુધની બાટલી હમેશ ઘણી સંભાળથી સાફ રાખવી.

ચા અથવા કૉફીમાં પીવા માટે એક કપ સારૂં એ ઘટ દુધ નાના ચમચા એકમા ઘાડું જોઈયેતો નાના ચમચા બે અને પતળું જોઈયેતો ચમચા ત્રણ ઉપર મુજબ ગરમ કરીને થંડું કીધેલું પાણી ભેળીને પછી ચા યા કૉફીમાં નામવું. પાણી વગર અમથુ તો કોઇ પણ ચીજમાં વાપરવું નહી વધારે દુધની ચા કૉફી જોઈયેતો ઘટ દુધ જરા વધારે લેવું, તેમજ ટેસ્ટ મુજબ મીઠાસ પણ નાખવો. પુડીંગ તથા કસ્ટર બનાવવા માટે ભેસનું દુધ શેર ૧ ને બાળીને શેર ૦॥ કરીને લેવાનું હોય તો તેવુ બાળેલું એક શેરનુ અડધા શેર જેવું કરવા માટે એ કન્ડૅન્સ્ડ મીલ્ક નાના ચમચા ૧૨ મા ઘટે

તેટલું પાણી ભેળીને ભરેલુ બરાબર પાશેર ૨ જેટલું કરવું, એટલે એક શેર દુધને બાળીને અડધેા શેર કીધેલાં જેવુંજ એ થશે પછી તેજ હીસાબે એમાં ઇંડા તથા બીજો સામાન પણ લેવેા કસ્ટર્ગમાં ખાંડ નાખવી નહી પણ પુડીગ યા બીજુ કાંઈ હેાય તેમાંતેા બીજા સામાનને ભાગની થેાડી ખાડ ઉમેરવી દુધપાક યા માવેા બનાવવા માટે પણ એજ હીસાબે દુધને ધાડુ કરીને લેવુ પછી ઇગારે ધુટી દુધપાક થાયને ટેસ્ટ માટે કેાઇપણ જાતનુ ઍસૅન્સ ટેસ્ટ મુજબ નાખવું તથા છુંદેલી એળચી જાયફળ તથા થેાડી છુદેલી બદામ પણ નાખવી માવેા બનાવવેા હેાય તેા દુધપાક થયા પછી જરા વધુ બાળી ઢીળેા હેાયનેજ ઉતારવેા, કઠણ કરવેા નહી. કારણ પછી ચીવટ અને ઘણેા કઠણ થશે માવેા તૈયાર થાયને ઉપર દુધ-પાકમાં નાખવા લખેલુ છે તેમ એમાં પણ નાખવું તૈયાર ક્રીમ મળતી નહી હેાય તેા તેને બદલે વાપરવા માટે એ ઘટ દુધ નાના ચમચા ૮ મા પાણી નાનેા ચમચ ૧ થી ૧॥ ભેળીને લેવુ.

કપ કેક.

પેહેલા નબરનેા મીલનેા ઘઉનેા સુકેા આટેા સપાટ ભરેલા કપ ૫, એમજ ભરેલા ખાડ કપ ૩, માખણ તથા સેાજુ દુધ દરેક કપ ૧, તાજા ઇંડાં ૩, શૅરી તથા બ્રૅડી દરેક વાઇન ગ્લાસ ૧, તજનેા બારીક ભુકેા તેાળેા ૦।

ઇંડાંની દાળને ખુબ ધુટવી અને સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવેા પછી આટામાં બધુ બરાબર મેળવી છેલ્લે સફેદી ભેળી થેાડા કપને બીજુ પુરતું માખણ લગાડી એ મેળવણીથી પેાણા ભરી મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુજવા તજ પસદ નહી હેાય તેા તે નાખવી નહી

ક્લૅરટ પંચ.

ક્લૅરટ બાટલી ૧, સેાદા વૅાટર તથા લૅમનેડ દરેક બાટલી ૧, શૅરી વાઇન ગ્લાસ ૧, મેાટેા મીઠેા સત્રેા અથવા મેાસબી ૧ નેા રસ, તજનેા કટકેા ઇંચ ૩, એળચી તથા લવગ દરેક ૭, છુદેલી ખાડ ખપ મુજબ.

તજ તથા લવંગના ઝીણા કટકા કરવા અને એળચીના દાણા કાઢવા. પછી મોટા બીલોર યા કોડીના જગ અથવા બોલમાં બધો સામાન નાખી તેમાં ટેસ્ટ મુજબ ખાંડ ભેળી બધું બરાબર મેળવીને આ ગાળવાની બારીક ચાળણીથી અથવા ઝીણા કપડાથી એવાજ બીજાં વાસણમાં ગાળી આઇસ નાખીને પીવું

ક્લૅરટમાં પકાવેલાં કબુતર.

મજાહનાં મોટાં ફરબે બે ત્રણ કબુતરને કાપી મરઘી તથા બટક સમારવાની રીતમા લખ્યા મુજબ સમારીને બરાબર સાફ કરવા અને રોસ્ત કરવા હોયતો પછવાડેથી જરા ચીરી માહેથી બધુ કાઢી નાખીને આખાજ રાખવા અથવા એકેક કબુતરના ચાર ચાર કટકા કાપી સોજાં ધોઇ કલેજી તથા ટેટા રાખવા અને મુડી ફેકી દેવી ત્યાર બાદ એક તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમા એક પાશેર ઘી કકડાવી તેમાં કબુતર તથા ઉપસેલી ભરેલી એકથી દોઢ ચમચી નીમક નાખી અવાર નવાર ચમચ ફેરવી લાલ થાયને એક બાટલી કલૅરટ રેડી ઢાકણુ ઢાકી કોલસાને ઇગારે મુકી ઢાકણ પર પાણી રેડવુ અને કબુતર ચરીને નરમ થાય ત્યાં સુધી એમ ઢાકણુ પરજ ચાલુ પાણી આપ્યા કરવું, પણ માહે જરાબી પાણી રેડવુ નહી કારણ કબુતર જોવામાં નાના પણ ચરવામા ઘણા સખત હોય છે માટે કલૅરટમાંજ ચરી શકશે નહી. કબુતર બરાબર નરમ થઇ સેજ ગ્રેવી રહેને ઉતારવુ

કરકરીયાં.

ઘઉંનો ઝીણો રવો રતલ ૦॥, ઘઉનો આટો રતલ ૦।, ઇડાં ૬, ચઢાઉ તાડી બાટલી ૦॥, મેદા ખાંડ શેર ૦॥, છુંદેલી એળચી જાયફળ તોળો ૧।, સોજુ દુધ પાશેર ૦॥, સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૩, ઘી ખપ મુજબ.

રવા તથા આટામા નવટાક ઘી ભેળી ઇડાં મેળવી દુધ તથા બીજો સામાન બરાબર મેળવ્યા પછી ખપતી ખપતી તાડી રેડી ભજીયાની મેળવણી જેવુ ઘટ કરી ચુલા આગળ ઢાકી રાખવુ અને ખમીર ચઢેને છેલ્લે ગોલાબ ભેળી કઢાઇમા પુરતુ ઘી કકડાવી તેમા ચમચી કરતા સેજ વધુ મેળવણી છેટે છેટે મુકી કરકરીયા લાલ તળવા. ગમેતો નવટાક બદામની બીજને છોલી છુંદીને તે પણ માહે ભેળવી.

કરકરીયાં કેળાંનાં.

વસઇના મોટાં પાકાં કેળાને બાફી છોલી માહેની નેસ કાઢીને બરાબર મસળેલાં રતલ ાા, બદામની બીજ નવટાંક છોલીને છુંદેલી, છુદેલી એળચી જાયફળ તોળો ૧, ઘણો સોજો ગોલાબ નાનો ચમચો ૧, ઘી તથા ખાંડ ખપ મુજબ

કેળામા બધો સામાન ભેળી પોચું થાયતોજ સેજ ઘઉંનો રવો મેળવવો, પછી કઢાઇમાં ઘી કકડાવી તેમાં એ મેળવણી છેટે છેટે મુકીને કકરાં તળીને પછી ઉપર પુરતી ખાંડ ભભરાવવી.

કરકરીયાં કેળાંનાં ૨ જાં.

બરાબર પાકેલાં મોટાં વસઇનાં કેળા ૩, તાજું ઇડું ૧, મીલનો પેહેલા નબરનો ઘઉનો આટો તોળા ૧૫, ખાડ રતલ ૦ા, સોજું ઘી શેર ૧, દુધ નાના ચમચા ૩, છુદેલી એળચી જાયફળ તોળો ાાા, ખોખરી કાપેલી કૅરવેસીદ તોળો ાા,

કેળાંને છોલી કલઈ ભરેલી તપેલીમા કરછીથી ખુબ ઘુટી તેમા જરા જરા કરી આટો ભેળી ઇડુ મેળવી ખાડ તથા દુધ નાખી છેલ્લે એક ચમચી ઘી તથા બાકીનો બીજો સામાન ભેળી એક કલાક ઢાંકી રાખવુ. પછી પેણામાં બધુ ઘી કકડાવી તેમાં અકેક ચમચી ભરી મેળવણીને છેટે છેટે વળગે નહી તેમ મુકી ધીમે બળતે રાખી એક પડ લાલ થાયને તવાથાથી ફેરવી બીજુ થાયને કાઢી જરા થડા થાયને ખાવા.

કરકરીયાં કૉર્નફ્લૉઅરનાં.

Brown & Polson's નો કૉર્નફ્લૉઅર રતલ ૦ા, સોજું દુધ પાશેર ૧, માખણ તોળા ૫, છુદેલી ખાડ શેર ૦ા, તાજા ઇડાં ૩, બદામનુ ઍસૅન્સ ટીપા ૭, ગોલાબનું ઍસૅન્સ ટીપા ૧૨, ઘી ખપ મુજબ

ઇડાની દાળને ખુબ દોહવવી અને સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો. પછી કૉર્નફ્લૉઅરમાં જરા જરા કરી દુધ બરાબર મેળવી માખણ નાખી ચુલે મુકી હાથ રાખ્યા વગર ઘુટી કઠણ થાયને ઉતારી જરા થંડુ થાયને ખાડ, દાળ તથા ઍસૅન્સ ભેળી છેલ્લે સફેદી મેળવવી.

પછી કઢાઇમા ઘી નાખી તેને કકડાવવું નહી પણ બરાબર ગરમ થાયને દોઢ ચમચી જેટલી મેળવણીને ચમચામા લઇ કઢાઇમા મુકી ધીમે બળતે લાલ તળીને કાઢી ચાખી જોવુ અને મેઉ ઍસૅન્સનેા ટેસ્ટ ઓછેા લાગે તેા બીજુ થોડા ટીપાં ભેળીને પછી કઢાઇમા છેટે છેટે મુકીને લખ્યા મુજબ તળવા એ કરકરીયા અંદરથી ખીલેછે અને સારા ટેસ્ટનાં થાય છે પણ મેળવણીમા ચોથે ભાગે ખાડ ભેળીને પછી બાકીની ઉપર ભભરાવ્યાથી ઓછા મીઠાસને લીધે કરકરીયાં ઘણાં ખીલેછે.

કરકરીયાં પટેટાનાં.

કરકરીયા શકરકંદના છે તેજ પ્રમાણે બધેા સામાન લઇ તૈયાર કરીને બનાવવા પણ શકરકંદને બદલે સારી જાતના પટેટાને નરમ બાફી મૅશ કરીને તેટલાજ લેવા

કરકરીયાં શકરકંદનાં.

સારી જાતના જાદા શકરકંદને નરમ બાફી છાલ છોલીને પછી બરાબર ઘુંટેલા રતલ ૦ાા, મીલનેા પેહેલા નંબરનેા ઘઉંનેા ચાળેલેા આટેા તથા છુંદેલી ખાડ દરેક રતલ ૦ા, તાજાં ઇંડા ૨, દુધ પાશેર ૦ાા, સેાજો ગોલાબ નાના ચમચા ૨, છુંદેલા જાયફળ ૨, ઘી ખપ મુજબ.

શકરકંદમાં એક નાનેા ચમચેા ભરી ઘી તથા બધેા સામાન સારી કાની મેળવી છેલ્લે ઇંડાની સફેદીને કઠણ ફફ ચઢાવીને તે ભેળી કઢાઇમા પુરતુ ઘી કકડાવી તેમા એકેક ચમચી જેટલી મેળવણી મુકી એક પડ લાલ થાયને ફેરની બીજુ એમ તળાયને કાઢવા એ કરકરીયા ઘણા સારા લાગે છે મરજી પડે તેા ગેાલાબને બદલે ગેાલાબનુ ઍસૅન્સ ટીપા ૧૨ નાખવા, તેમજ કારબોનેટ ઑવ સેાદા વાલ ૨ાા એટલે બે આનીના અડધાં વજનનેા સફેદી ભેળયા આગમચ મેળવણીમા ભેળવેા.

કરંટ કેક.

સાફ કીધેલી કરંટ દરાખ તથા છુંદેલી ખાંડ દરેક રતલ ૧, સેાજુ કઠણ માખણ તથા ચાળી સેકીને સુકેા કીધેલેા મીલનેા પેહેલાં

નંબરનો ઘઉંનો આટો દરેક રતલ ૧॥, તાજાં ઇડાં ૧૪, લીંબુ ૧ ની બારીક કાપેલી છાલ, ઑરેંજ અથવા માલુંગાંના મુરબ્બાના ઝીણાં કકડા રતલ ૦।, જાયફળ તથા જાવંત્રી દરેક તોળો ૦॥। છુંદેલુ, મીઠો વાઇન અથવા બ્રૅંડી નાના ચમચા ૬, સોજો ગોલાબ અથવા ઑરેંજ ફ્લાવર વૉટર નાના ચમચા ૪.

ઇડાંની દાળને ખુબ ઘુંટવી અને સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો. પછી માખણને ખુબ ઘુંટી તેમા જરા જરા કરી ખાંડ નાખ્યા પછી એમજ દાળ, આટો. તથા બીજો બધો સામાન ભેળી લગભગ અડધો કલાક સુધી ઘુંટી છેલ્લે સફેદી મેળવીને પછી નાના કેક બનાવવાના જુદા જુદા આકારના દાબડાઓને બીજું પુરતું માખણ લગાડી તેમાં એક આંગળ જેટલી મેળવણી અધુરી ભરી ગરમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં તુર્ત ભુંજવા મુકવા. એકજ મોટું કેક બનાવવુ હોય તો કેકનાં મોલ્ડ યા દાબડાને પુરતુ માખણ લગાડી તેમા ભરી ભઠ્ઠી યા તંદુરમા ભુંજવું અથવા લગડી યા વાટીને માખણ લગાડી મેળવણીથી પોણી ભરી પુડીંગ તથા પાઈ બનાનવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ચુલા ઉપર ભુજવુ આઓ કેક ઘણાં મજાહના થાય છે કરટને ધોઇ કોરડી કરીને લેવી

કરંટ ટાર્ટ.

સાફ ચીંઘેલી કરટ દરાખ શેર ૨, છુંદેલી ખાંડ શેર ૧, ઇડા ૧ ની કઠણ કફ ચઢાવેલી સફેદી, ચારોળી શેર ૦। છોલેલી, પફપેસ્ટ ટાર્ટનો તથા બારીક દલેલી ખાંડ ખપ મુજબ.

બધો સામાન સમાય તેટલા પાઇદીશની અંદર એક પડ કરંટનું તથા એક ખાડનુ એમ થાય તેટલાં પડ અકેકપર મુકવાં અને પફ પસ્ટ ટાર્ટનો લખેલો છે તે અડધી ઇંચ જાડો દીશની ઉપર ઢંકાય તેટલો વણીને ઉપર મુકી કીનારીપરથી સરખો કાપી ભઠ્ઠી યા તંદુ-રમાં ભુંજવા મુકી સેજ રતાસ પકડેને કાઢી ઇડાની કફ ચઢાવેલી સફેદી ઉપરથી ચોપડી તેની ઉપર ચારોળી તથા દલેલા ખાડ ભભ-રાવી સફેદી સુકાય ત્યા સુધી પાછું ભુજવુ. કરટને ધોઇ કોરડી કરીને લેવી.

કરંટ દમપ્લીંગ્સ.

કરંટ દરાખ રતલ ૧ સાફ કર્રીને ધોયલી, સોજું ઘી રતલ ૦।, મીલનો પેહેલાં નબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૧॥।, છુદીને કપડાંથી ચાળેલો સુંઠનો બારીક ભુકો ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨, છુંદેલી ખાંડ રતલ ૦॥, સોજુ દુધ શેર ૦॥, તાજા ઇડા ૮, છુંદેલી એળચી જાયફળ બેઉમળી તોળો ૧।, કારબોનેટ ઑવ સોદા વાલ ૫ (બેઆની ભાર), બદામનુ ઍસૅન્સ ટીપાં ૭.

દરાખને કોરડી થવા રકાબીમા ચુલા આગળ મુકવી પછી આટામાં ઘી ભેળી સુઠ તથા દરાખ નાખી ઇડાંને ખુબ દોહવી દુધ તથા ખાડ સાથે બરાબર મેળવીને પછી બધુ સાથે એકરસ કરી ઇડા જેટલા બધા ગોળા કરી તેને દાબીને જરા ચપટા કરવા અને પોહોળી તપેલીમા પાણીને ખુબ કકડાવી તેમા દમપ્લીગ્સ મુકી એકેક સાથે વળગે નહી માટે અવાર નવાર ચમચાથી છુટા પાડવા બાર મીનીટમા બરાબર બફાઇ રેહશે પછી આધરાની ચમચથી કાઢી બેાયાંમા મુકવા વધારે સારા બનાવવા હોય તો બદામ રતલ ૦।ને છોલીને બારીક છુદીને તે તથા મુરબ્બાના ઝીણા કકડા રતલ ૦। મેળવણીમા નાખવા એ દમપ્લીગ્સ સારા લાગે છે

કરંટ પુડીંગ.

સોજુ કઠણુ માખણુ અથવા સાફ કીધેલી બકરાની ચરબી; મીલનો પેહેલાં નંબરનો ઘઉનો આટો તથા સોજી કરંટ દરાખ દરેક રતલ ૦॥, છુંદેલી ખાડ રતલ ૦।, છુંદેલી એળચી જાયફળ બેઉમળી તોળો ૦॥।, દુધ પાશેર ૧॥, તાજા ઇડા ૨.

કરટને ધોઇને તદન કોરડી કરવી ચરબી હોયતો તેને સાફ કીધેલી ચરબીમા લખ્યા મુજબ પીસીને માખણ જેવી કરવી અને માખણ હોયતો તે એમજ લેવુ અને તેને આટા સાથે મેળવી દરાખ, ખાડ તથા એળચી જાયફળ નાખવું પછી ઇડાને ચમચાથી ખુબ દોહવીને પતળા કીધા બાદ દુધમા ભેળી ખુબ દોહવવુ અને આટાની મેળવણીમા એ બરાબર ભેળી પાઇદીશમા ભરી ઘણી ગરમ ભઠ્ઠીમાં બરાબર ભુજવુ

કરંટ ફ્રીટર્સ.

તાજા ઇંડા ૪ ની દાળ તથા ૨ ની સફેદી, સોજુ દુધ શેર ૦ા, સુકાં પાઉનું ક્રીમ તોળા ૨૫, છુંદેલું જાયફળ ૨, સોજું માખણ રતલ ૦।, ખાંડ તથા સોજી કરંટ દરાખ દરેક શેર ૦ા, બદામનું ઍસૅન્સ ટીપા ૭, સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૩, મીલનો પેહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા ઘી ખપ મુજબ.

કરંટ ને ધોઇને કોરડી કરવી પછી ઇંડાની દાળ તથા સફેદીને સારી કાની મેળવી તેમા બધો સામાન ભેળી રોટલીના આટા કરતા ઘણુ પોચી મેળવણી થાય તેટલો આટો એમાં મેળવી એક કલાક ઢાકી રાખવું પછી પેણામા ઉબતુ ઘી કકડાવી ભજીયા માફક થોડી થોડી મેળવણી મુકી ફ્રીટર્સ કકરાં લાલ તળવા. આએ ફ્રીટર્સ મજાહના થાય છે

કરંટ વાટર આઇસ.

કરંટ જેલી રતલ ૧, લીંબુ ૨ નો ગાળેલો રસ, ગાળેલુ પાણી પાશેર ૧, વૉટર આઇસનો શીરો લખેલો છે તે પાશેર ૧, રંગ આઇસક્રીમનો જોઇયે તેટલો લેવો અને એ સઘળા સામાનને બરાબર ભેળી આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ આઇસમા જમાવવુ

કરંટ સૉસ.

કરંટ દરાખ તોળા ૨ા, પાઉનુ ક્રીમ સપાટ ભરેલુ ચાનું કપ ૧, લવંગ ૬, માખણ તોળો ૧ા, પોર્ટ વાઇન ગ્લાસ ૧.

દરાખને સાફ કરી ધોઇ એક પાશેર પાણી સાથે ચુલે મુકી એક કકરો પડેને બધો સામાન નાખી ઘુંટી નરમ થાયને ઉતારવુ

કરંટ બીસ્કીટનો.

મીલનો પેહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૦ા, તાજાં ઇંડા ૨ ની દાળ, બારીક છુંદેલી ખાંડ ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, માખણ તોળા ૫, દુધ ખપ મુજબ

પેસ્ટ બોડ અથવા સોજી ટેબલ ઉપર આટો નાખી દાળ માલુમ નહી પડે તેમ તેમાં મેળવવી અને માહે ખાંડ નાખી આટો કઠણ બધાય તેટલું દુધ નામીને પછી ગુંદીને આટો પોચો કરી ૦I ઇંચ પતળો વણી કોઇ પણ દીશ જેવાં કે ટાર્ટ, ટાર્ટલેટ ઇત્યાદી ઉપર ભુંજવા આગમચ ઢાંકવો

ક્રસ્ટ માખણનો.

મીલનો પેહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો ચાળેલો રતલ ૧, સોજું તાજુ માખણ તોળા ૧૫, બેકીંગ પાઉદર ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૦II, નીમક ચમટી ૧

આટા સાથે નીમક તથા પાઉદરને બરાબર મેળવ્યા પછી માખણ મેળવુ. ત્યારબાદ એક પાશેર પાણી નાખી છરી અથવા કાટાથી મેળાને પછી આટો બાંધી વણીને તેને બેવડો વાળી પાછો વણવો. એ ક્રસ્ટ બાફેલા પુડીંગ તથા બીજા કશામાં સાધારણ વાપરવાનો છે પણ વધારે સારો જોઇયે તો માખણ તોળા ૫ વધારે લેવુ.

કરી ઇડાંની.

ઘી તથા કાદા દરેક રતલ ૦I, આદુ તોળો ૦II તથા લસણ તોળો ૦I બેઉ છોલીને ઘણુ જ બારીક ભુકો કાપેલું, મોટાં લીલા મરચા ૬ ચીરેલા, મોટું પાકટ નાળીયેર ૧ ખમણેલુ, નીમક તથા જીરૂ દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, તાદરા કાઢેલા ધાણા તોળા ૨II ને ભુજેલા, લીબુનો રસ નાના ચમચા ૩, સોજી ખરી કેસર વાલ ૫ સેકીને વાટેલી, બાફેલા ઇડા ૮ ના બબે ઉભા કકડા કાપેલા, સુકા મરચાની ભુકી સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, કાળા મરીના દાણા ૨૦.

કાદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી અડધાં ઘીમા બદામી રંગનો તળવો અને અડધા ઘીમા આદુ લસણ તળી કાંદામાં મેળવું. પછી અડધા નાળીયેરને જીરૂ, ધાણા તથા મરી સાથે ઘણું બારીક પીસી કાદા, આદુ, લસણમાં નાખી જરા ભુંજવુ અને બાકીના નાળીયેરને પીસી તેનું દાઢ પાશેર દુધ કાઢી તેમા કેસર મેળવીને

પછી તેમાં નીમક, મરચાં, તથા મરચાની ભુકી નાખી તપેલીમાં રેડી કકરો પાડી ઇંગારે મેલી ઘી છુટું પડેને લીંબુનો રસ રેડવો અને ઇડા ભાગે નહી તેમ માહે સંભાળથી મેળવાં ઇડાંને બદલે જો એ કરી માછલીની બનાવવી હોય તો દુધ નાખ્યા પછી માહે તે નાખવી. એટલી કરી ચાર પાચ માણસ માટે પુરતી છે

કરી ઇડાંની ૨ જી.

બાફેલા ઇડા ૮, ઘી તથા કાદા દરેક શેર ૦।, બાફેલા ગોસ્તને સોજે સુપ પાશેર ૧॥, દુધ પાશેર ૧, આરારૂટ ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧॥, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, કરી પાઉદર ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨

કાદાને છોલી ભુકા જેવા કાપવા ઇડાના ઝીણા કકડા કાપવા. કરી પાઉદરને પાતા ઉપર ઘણો બારીક પીસવો કાદાને ઘીમા લાલ તળી તેમા કરી પાઉદર તથા સુપ મેળી એક કકરો પાડવો પછી આરારૂટને દુધમા બરાબર મેળવી માહે નીમક નાખી કરીની તપેલીમાં નાખી ઇગારે રાખી જરાવારે ઇડાના કકડા નાખી અવાર નવાર ચમચ ફેરવી કરી ઘાડી થાયને ઉતારવી ખટાસ પસંદ હોય તો ટેસ્ટ મુજબ થોડો લીબુનો રસ ઇડા નાખતી વખત રેડવો. તપેલી કલઇ ભરેલી લેવી.

કરી ઇડાંની ૩ જી.

બાફેલા ઇડા ૧૦, કાદા શેર ૧ છોલીને બારીક ભુકા જેવા કાપેલા, ઘી શેર ૦॥, ખરી કેસર વાલ ૫ (બે આની ભાર), હળદ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧॥, એળચી તથા લવગ દરેક ૧૦, મરીના દાણા ૧૫, તજનો કકડો ઇચ ૦॥, લીંબુનો રસ નાનો ચમચો ૧.

ઇડાને છોલી દાળ આખી રાખી સફેદીના ઝીણા કકડા કરવા. કાદાને ઘીમા લાલ તળવો અને બીજા બધા સામાનને બારીક પીસી કાદામા મેળી માહે એક પાશેર પાણી રેડી ઇડા નાખી ઇગારે રાખી કરી ઘાડી થાય અને ઘી છુટું પડેને ઉતારી લીબુનો રસ નામવો. તપેલી કલઇ વાળી લેવી.

કરી ઇડાંનો ૪ થી.

ગોસ્ત રતલ ૧ ના નાના કકડા, ઘી તથા કાદા દરેક શેર ૦⊓, આદુ તથા હળદ દરેક તોળો ૧, મરીના દાંણા ૧૦, નીમક તોળો ૧⊓, ખરી કેસર વાલ ૫, તજનો કકડો ઇંચ ૦⊓, એળચી તથા લવગ દરેક ૧૫, મોટાં સુકાં મરચા ૪, બાફેલા ઇડા ૧૦, બદામની બીજ; તાદરા કાઢેલા ધાંણા, આખા ચોખા તથા ઘઉનો આટો દરેક તોળા ૨, લીંબુનો રસ નાના ચમચા ૪.

ધાણાને ભુંજવા, બદામને છોલવી અને બધા સામાન સાથે ઘણુ બારીક પીસવુ પછી કાદા છોલી સેવ જેવા કાપીને ઘીમા લાલ તળી તેમા ગોસ્ત તથા નીમક નાખીને તતરાવી પીસેલો સામાન મેળવી એક શેર પાણી રેડી ઢાકીને કોલસાને ઇગારે મુકી ગોસ્ત ચરીને નરમ થાયને ઇડાને છોલી કાંટાથી ચોબા દઈ માહે તે નાખવા અને છેલ્લે બદામ, કેસર તથા ચોખાને બારીક પીસી તેમા આટો ભેળી એક પાશેર પાણીમા મેળવીને કરીમા ભેળવું અને કરી મજા-હની ઘાડી થઈ ઘીપર આવેને ચુલેથી ઉતારવા અગાઉ લીબુનો રસ ભેળવો. એ કરી ઘણી સારી લાગે છે

કરી કટલેસ અથવા કવાબની.

કરી મરઘી અથવા ગોસ્તનીમા લખ્યા મુજબનો સઘળો મસાલો તથા આમલી સાથનુ દુધ તૈયાર કરવુ અને મરઘી યા ગોસ્તને બદલે ગોસ્તના, મરઘીના યા ભેજાના તળેલા તૈયાર કટલેસ ૮ અથવા પોણા રતલ ગોસ્તના કવાબ ગોસ્તના તળેલામા લખ્યા મુજબનો બધો સામાન નાખીને ઝીણા ખાટા લીબુ અથવા મોટી સાપારી જેટલા વાળેલા તળીયા વગરના કાચા કવાબને બધો કરીનો સામાન ભેળીને તેમા મુકી એક કકરો પડેને ઇગારે રાખી ઘીપર આવેને ઉતારવી. આમલીને બદલે એમા પણ છોલેલી કાચી કેરી અથવા લીબુનો રસ નાખવો તપેલી કલઇ ભરેલી લેવી

કરી કરચલાંની.

ઘણા મોટા દરીયાના સોજા કરચલા ૩, લસણની મોટી કળી ૧ છોલેલી, નાનુ નાળીયેર ૦⊓ નો સફેદ ભાગ ખમણેલો, કરી પાઉદર

ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૪, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, સેાજુ માખ્ખણ રતલ ૦ા, ક્રીમ ભરેલી પાશેર ૧, લીંબુનેા રસ ટેસ્ટ મુજબ.

કરચલાને બાફીને પછી કેાટળામાથી કાઢી માસના કકડા કરવા. કરી પાઉડર, નાળીયેર તથા લસણને પાતા ઉપર ઘણુ બારીક પીસી તેમાં નીમક તથા એક અખરેાટ જેટલુ માખણ મેળવવુ અને બાકીનાં માખ્ખણને સેાજી કલઇવાળી તપેલીમાં નાખી તેમાં એ મસાલેા ભુજી માહે કરચલાનું માસ નાખી અડધેા પાશેર પાણી રેડી થેાડી વારે ક્રીમ ભેળી ધુંગારે રાખી કરી ધાડી થઇ ધીપર આવેને ઉતારી ખાતી વેળા લીંબુનેા રસ નાખવેા.

કરી કવાબની.

નકી ગેાસ્ત રતલ ૧ ના નાના કકડા, કાંદા તથા ઘી દરેક શેર ૦ાા, નીમક ઉપસેલેા ભરેલેા નાનેા ચમચેા ૧, બારીક છુંદેલી તજ, બારીક પીસેલા ધાંણા, હળદ; લવગ, આદુ, કાળા મરી તથા બકરાની કઠણ ચરબી દરેક તેાળેા ૧, એળચી તેાળેા ૧ાા, ઘઉ નેા આટેા તેાળેા ૦ાા.

કાદાને છેાલી બારીક ભુકા જેવા કાપી એક પાશેર ઘીમાં લાલ તળી અડધા ગેાસ્ને ધેાઇને એમા તતરાવી અડધુ નીમક તથા ધાણા ભેળી ગેાસ્તમાં એક શેર પાણી રેડી ગેાસ્ત ચરે નહી તેા ઢાકણ પર પાણી આપી તે ખપતુ ખપતુ માહે રેડવુ. બાકીના ગેાસ્તને ચરબી તથા આટા સાથે બારીક છુદી તેમા બાકીનુ નીમક ભેળી તેના લપેાટી જેટલા કવાબ વાળીને ઘીમા તળવા અને બાકીના બધા સામાનમાં એક ચમટી ભરી સેાજી કેસર નાખીને બધુ ઘણું બારીક પીસી કરીની તપેલીમાં બધુ નાખી ભેળીને ધીમે ધગારે પાચ સાત મીનીટ રાખવુ

કરી કાચી કેરીની.

નકી કુમળું ગેાસ્ત રતલ ૦ાા, ઘી શેર ૦ાા, કાંદા શેર ૦ા, છેાલેલી કાચી કેરીના કકડા તેાળા ૫, ખાડ નવટાંક, કાળી મેાટી દરાખ તેાળા ૨, નીમક, તાદરા કાઢેલા ધાંણા તથા આદુ દરેક તેાળેા ૧, તજ તથા દલેલી હળદ દરેક તેાળેા ૦ા, કાળા મરીના

દાંણા, એળચી તથા લવંગ દરેક ૧૦, કેસરવાલ ૨॥ (બેઆનીના અડધા વજનની), લીંબુનો રસ નાના ચમચા ૨

દરાખના ડરીયા કાઢી ધોઇને કકડા કરવા ધાણાને બારીક પીસ્વા લવંગને ઘણુાજ બારીક છુદવા કેરીને કલઇ ભરેલી તપેલીમા થોડા પાણીમા નરમ બાફી તેમાની અડધી કેરીને કોડીના વાસણમા કાઢીને ઘુટવી અને બાકીની અડધી કેરીને કલઇ ભરેલી તપેલીમા ખાંડ તથા લીબુના રસ સાથે નાખી માહે એક પાશેર પાણી રેડી એક કલાક ઇંગાર પર રાખીને પછી ઉતારી ઘુંટી નાખવી. આદુને છોલી એળચી, લવંગ તથા કેસર સાથે બારીક પીસ્વુ ગોસ્તના નાના કકડા કાપી થંડા પાણીથી એક વખત ધોવુ. પછી કાદાને છોલી બારીક ભુકા જેવા કાપી પાશેર ઘીમા કલઇ ભરેલી તપેલીમા લાલ તળી માહે ગોસ્ત નાખી તતરાવી પીસેલા ધાણા તથા નીમક ભેળી એક શેર પાણી રેડી ઢાંકીને ઇંગારે બરાબર નરમ ચેરવી એક પાશેર જેટલી શ્રેવી રેહને ઉતારી શ્રેવીને બીજા વાસણમા જુદી કાઢી લેવી અને બાકીનુ ઘી તથા છુદેલા લવંગને ગોસ્તમા મેળવી પાછુ જરા તતરાવીને લાલ કરી માહે દરાખ તથા બધી કેરી ભેળી ગોસ્તનો રસ રેડી દસ બાર મીનીટ ઇંગારે રાખવુ પછી માહે બાકી રહેલો સામાન બરાબર મેળવી દસ મીનીટ ઇંગારે મુકીને ઉતારવી એ કરી સારી થાય છે અને પાચ માણસ માટે એ પુરતી છે.

કરી કાલુની.

કોટળાંમાથી કાઢેલા સોજાં કાલુ દજન ૧॥, નાનુ પાકટ નાળીયેર ૦॥, ઘી તથા કાદા દરેક શેર ૦।, ચીચોરા કાઢેલી આમલી નવટાંક, ધાણા ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, નીમક ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, જીરૂ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, આદુ તથા હળદના ગાઠીયા દરેક તોળો ૦।, મરીના દાણા ૧૫, મોટા સુકાં મરચા ૫–૭

કાલુને સોજાં ધોવા આમલીને કોડીના વાસણમા એક કલાક એક શેર થંડા પાણી સાથે ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને ડોહરૂ કાઢી છુછો ફેકી દેવો આદુને છોલવુ પછી નાળીયેરને ખમણી તેની સાથે બધા સામાનને પાતા ઉપર બારીક પીસ્વો અને કાદાને છોલી

ભુકા જેવા કાપી ઘીમાં લાલ તળી તેમા મસાલેા નાખી ફીકેા લાલ ભુંજી માહે આમલીનું ડેાહરૂં બરાબર ભેળી કાલુ તથા નીમક નાખી એક કકરેા પાડીને પછી ધગારે મુકવું અને હેઠે મસાલેા લાગે નહી માટે અવાર નવાર ચમચ કરી બધું ઘી બરાબર છુટું પડેને ઉતારવું એ કરી સારી લાગે છે. ચાર માણુસ માટે એટલી કરી પુરતી છે.

કરી ક્રીમ.

મરઘી ૧ ના સાફ ધોએલા કકડા, કરી પાઉદર ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, લસણ કડેા ૧ છેાલીને બારીક કાપેલું, ઘઉંનેા આટેા ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, ઘી શેર ૦॥, લીંબુનેા રસ નાના ચમચા ૨, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨, ક્રીમ ભરેલી પાશેર ૦॥, કાદા શેર ૧ છેાલીને બારીક ભુકા જેવા કાપેલા.

કરી પાઉદરને બારીક વીસ્વેા અને કાદાને ઘીમાં લાલ તળી તેમાં નીમક, લસણુ, મરઘીના કકડા તથા કરી પાઉદર ભેળી પેાણેા શેર પાણી રેડી ઢાંકીને ધગારે મુકી મરઘી ચરે નહી તેા ઢાકણુ પર જરા પાણી આપ્યા કરી માહે તે રેડયા કરી નરમ થાય અને ઢીળી રેહને ક્રીમ આટેા તથા લીંબુનેા રસ બરાબર મેળવીને પછી કરીમા ભેળી એક કકરેા પાડીને ઉતારવી. તીખાસ પસંદ હેાય તેા સપાટ ભરેલી એક ચમચી મરચાની ભુકી નાખવી આએ કરી ઘણી મજાહની લાગેછે. ૭ માણુસ માટે એ પુરતી છે તપેલા કલઈ ભરેલી લેવી

કરી કુરમા

હલવાનના નકી ગેાસ્તના નાના કકડા રતલ ૧, ઘી, કાદા તથા કઠણ દહી દરેક શેર ૦॥, ધાણા તેાળેા ૧, દલેલી હળદ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, લસણ તથા આદુ દરેક તેાળા ૨, તજનેા કકડેા ઇચ ૧, એળચી, લવંગ તથા કાળા મરી દરેક ૧૨, મેાટા સુકા મરચા ૪–૫, નીમક ઉપસેલેા ભરેલેા નાનેા ચમચેા ૧

કાદા, આદુ તથા લસણને છેાલવુ અને તેમાના અડધા કાદા સાથે ધાણા, મરચા, આદુ, લસણ તથા નીમકને બારીક પીસી તેમાં નવટાક દહી તથા હળદ ભેળવી અને ગેાસ્તને થડા પાણીથી એક

વખત ધોઇ કાંટાથી ચોબા દઇ તેમા ગોસ્ત ખરમોટી કોડીનાં વાસણમાં અડધો કલાક આથી રાખવું. બાકીના કાંદાને બારીક ભુકા જેવા કાપી પાશેર ઘીમા લાલ તળવા. લવંગ સીવાય બાકી રહેલા બીજો મસાલો બારીક પીસવો અને બાકીના પાશેર ઘીને કલઇ ભરેલી તપેલીમાં લવ ગ સાથે કકડાવી તેમા આથેલુ ગોસ્ત તથા તળેલો કાદો નાખી જરા તતરાવી ખપતું થોડું થોડું પાણી રેડી ઇંગારે રાખી ચરવા આવેને કાદા તળેલુ ઘી, પીસેલા મસાલા તથા બધું દહી ભેળી પાચ સાત મીનીટ ઇંગારે રાખવુ

કરી ગોવા.

મોટું પાકટ નાળીયેર ૧ ખમણેલું, લસણ નાનો કડો ૧ તથા આદુ તોળો ૦॥ બેઉ છોલેલુ, બીયા કાઢી નાખેલા સુકા મરચા તથા ધાણા દરેક તોળો ૦॥, હળદનો ગાઠીયો તોળો ૦।, જીરૂં ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, મેથીના તથા રાઇના દાણા દરેક ૨૦, આખાં મરી ૧૨, લવ ગ ૫, તજનો કકડો ઇચ ૦॥, નીમક ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, ઘી શેર ૦।, સમારેલી કોળમી અથવા કોઇપણ જાતની માછલીની કટકી રતલ ૧, ચીચોરા કાઢેલી આમલી તોળા ૩, કાદા શેર ૦॥ છોલીને ભુકા જેવા કાપેલા

હળદને થોડીવાર થંડા પાણીમા ભીનવી રાખવી અડધા નાળીયેરને બે વાર પીસી કોડીના વાસણમાં તેનું પોણો શેર દુધ કાઢી તેમા આમલીને એક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને છુ છો ફેકી દેવો. કાદા સીવાય બીજા બધા સામાનને બાકીના નાળીયેર સાથે ઘણોજ બારીક પીસવો અને ઘી કકડાવીને તેમા પીસેલો મસાલો તથા કાદા નાખી આમલી વાળું દુધ રેડી માછલી યા કોળમી તથા નીમક નાખી જરા વાર ઢાકીને ધીમે બળતે રાખ્યા પછી ઇગારે રાખી ઘી છુટું પડેને ઉતારવી. મોટી કોળમી હોય તો તેને ચરતા વાર લાગશે માટે તેને માટે નાળીયેરનુ દુધ એક શેર કાઢવુ માછલીને બદલે બાફેલા ૭ ઇડાના ઉભા બબે કકડા કાપી તેની પણ એમજ કરી બનાવવી પણ તેમાં નાળીયેરનું દુધ અડધો શેરજ લેવુ ગોસ્તની કરી બનાવવી હોય તો નકી અડધો રતલ ગોસ્તની ઘણીજ ઝીણી બોટી કાપી તેને માટે

નાળીયેરનુ દુધ એક પાશેરજ કાઢીને તેમાં આમલી ભીનવવી અને ગોસ્તને ધોઇ ઉપર મુજબ મસાલામા નાખી પોણો શેર પાણી રેડી ઢાકીને ઢાકણ પર પાણી આપી ઇગારે રાખી ગોસ્ત તદન નરમ થાય અને ધાડી કરી થાયને આમલી સાથનું દુધ રેડી ઇગારે રાખી ઘી બરાબર છુટું પડેને ઉનારવુ અથવા ગોસ્તને નરમ બાફીને એક પાશેર જેટલો રસ રહેને ઉપલીજ રીતે કરી બનાવવી આમલીને બદલે ગમે તો અડધો પાશેર જલદ સરકો નાખવો પણ તેમા એટલુ પાણી ઓછું લેવુ.

બીજી રીતે કરી બનાવવી હોય તો ઉપર મુજબજ આમલી સાથે અડધા નાળીયેરનુ દુધ તૈયાર કરવું અને કાદા શેર ૦॥, છોલેલા લસણનો કડો ૧, છોલેલું આદુ તથા બીયા કાઢેલા મરચા દરેક તોળો ૦॥ લઇ એ બધુ સાથે ઘણુ બારીક પીસ્વુ. બાકીના અડધા નાળીયેર સાથે જીરૂ સપાટ ભરેલી ચમચી ૧ નાખી ઘણુ બારીક પીસ્વુ પછી ઘી શેર ૦। ને કલઇ વાળી તપેલીમા કકડાવી તેમા પેહેલ પીસેલો મસાલો ભુજીને પછી જીરા સાથે પીસેલુ નાળીયેર ભુજી ઉપર લખેલા વજનની કોળમી, માછલી, ઇડા, ગોસ્ત જેની કરી બનાવવી હોય તે તથા નીમક ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧ નાખી ઉપલીજ રીતે એની કરી બનાવવી એ કરી તો ઘણીજ તીખી બનાવવાની હોય છે, માટે તેવો શોખ હોય તો લખ્યા કરતાં બેવડા મરચા નાખવા એમા ચમચ ફેરવવી નહી

ત્રીજી રીતે કરી બનાવવામા નવી સુકા નાળીયેરની વાટી ૧, બીયા કાઢેલા મોટા સુકા મરચા ૧૦, લસણ કળી ૫ છોલેલું તથા જીરૂં સપાટ ભરેલી ચમચી ૦॥ લઈ એ બધો સામાન સાથે ઘણો બારીક પીસ્વો અને કાદા શેર ૦। ને છોલી બારીક ભુકા જેવા કાપી ઘી શેર ૦। મા તળી તેમા પીસેલો મસાલો લાલ કરી માછલી યા કોળમી ધોઇને તે તથા નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧ નાખી પાકટ મોટા ૧ નાળીયેરનું અડધો શેર દુધમા ચીચોરા કાઢેલી આમલી તોળા ૨॥ ને કોડીના વાસણમા એક કલાક ભીનવી ચોળીને છુ છો કાઢી નાખી આગમચથી તૈયાર રાખીને તે નાખી જોશ આવે પછી ઇગારે રાખી કરી જરા ધાડી થઇ ઘી પર આવેને ઉતારવી

કરી ગોસ્તની.

રાંધેલું કોલ્ડ ગોસ્ત રતલ ૦ાા ના કકડા, કરી પાઉદર તથા ઘઉંનો આટો દરેક ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, છોલીને ઝીણા કાપેલા સપરચન ૧ ના કકડા, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, ઘી તથા કાંદા દરેક શેર ૦ા.

કાંદાને છોલી ભુકા જેવા કાપી ઘીમાં લાલ તળીને કાઢી લઈ ગોસ્તને લાલ કરવુ પછી કરી પાઉદરને બારીક પીસી બધો સામાન તપેલીમા નાખી એક પાશેર પાણી રેડી કકરો પાડી ઢાકણપર પાણી આપી ઇંગારે રાખવુ અને સપરચન બરાબર મળી જાયને કરી ઘણી ઘટ થઇ હોય તો ઢાકણ પરનુ પાણી અંદર નાખીને મેળવી ઇંગારે રાખી ઘી છુટુ પડેને ઉતારવી

કરી ચોલઇની ભાજીની.

ચોલઇની કુમળી ભાજીના બારીક કાપેલા પાદડા, ભુકા જેવા કાપેલા કાદા તથા ઘી દરેક શેર ૦ાા, બાફેલા ઇડા ૫ છોલીને ઉભા બબે કકડા કાપેલા, છોલીને છુદેલુ આદુ, છોલીને બારીક ભુકા જેવુ કાપેલું લસણ તથા નીમક દરેક તોળો ૧, કોથમીર ઝુડી ૨ ના પાદડા, મરીના દાણા, એળચી તથા લવગ દરેક ૧૦, તજનો કકડો ઇચ ૧, મોટાં સુકા મરચા ૩-૪, કરી પાઉદર તથા જીરૂ દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દલેલી હળદ સપાટ ભરેલી ચમચી ૧.

ભાજીને ધોઇ બાફીને પાણી કાઢી નાખવુ કાદાને પાશેર ઘીમા લાલ તળી માહે આદુ વઘારવુ અને બાકીના ઘીમા લસણ તળીને બેઉ ભેળી નાખી ભાજી તથા નીમક નાખીને તતરાવવુ. પછી કરી પાઉદર સાથે બાકીનો બધો સામાન બારીક પીસી ભાજીમા તે મેળવી એક પાશેર પાણી રેડી ઇગારે રાખી ઘી છુટું પડવા માડેને ઇડાના કકડાને અંદર ગોઠવીને મુકી બરાબર ઘી છુટુ પડેને ઉતારવુ એ કરી ખીચડી સાથે સારી લાગે છે

કરી તરકારીની.

તદન કુમળા બીયા વગરના વેંગણા શેર ૧ છોલેલા, પાપડી અથવા ગ્રીન પીસના કુમળા દાણા શેર ૦ાા, મોટા પટેટા તથા

ઝીણા કાંદા દરેક શેર ০ાા, નાળીયેર ૧ ખમણેલુ, આદુ તોળો ૧ા, લસણુ તોળો ০ા, તજ વાલ ૫, એળચી ૧૦ ના દાણા, મોટાં સુકાં મરચાં ૪-૫, કોથમીર ઝુડી ૩ ના પાદડાં બારીક કાપેલા, તાદરા કાઢીને ભુંજેલા ધાણા ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨, જીરૂં ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, ઘી શેર ০ાા, લીંબુનો રસ નાના ચમચા ૬.

પટેટાને છોલી બબે કકડા કાપી કાદાને છોલી બધી તરકારી સાથે પાણીમાં ભીનવી રાખવું અડધા નાળીયેરમાં જરા જરા પાણી નામતાં જઇ પીસીને બે ત્રણ વખત મળી બધું દુધ શેર ૧ા ને આસરે કાઢવુ. પછી બાકીના અડધાં નાળીયેર સાથે બધો સામાન ઘણો બારીક પીસી ઘી કકડાવી તેમા લાલ કરી કાંદા તથા બધી તરકારી નાખી પાચેક મીનીટ ચમચે ફેરવ ફેરવ કરી દુધ તથા નીમક નાખી ધીમે બળતે બે ત્રણ કકરા પાડી ઇગારે રાખી હેઠે લાગે નહી માટે અવાર નવાર ચમચ કરવી અને બધી તરકારી ચરે અને કરી ઘી પર આવેને ઉતારતી વેળા લીબુનો રસ ભેળવો એ કરી ઘણી સારી થાયછે.

કરીડ ફાઉલ.

હાફ ફાઉલ ૧ ના સાફ કીધેલા કટકા, લસણુ કળી ૫ છોલીને ઘણુજ બારીક ભુકા જેવુ કાપેલુ, કાદા રતલ ০ા છોલીને ભુકા જેવા કાપેલા, સપરચનને છોલી ગાઠ કાઢી નાખીને પછી પતળી કાતરી કાપેલી રતલ ০ા, ગાજરને પણ છોલી સપરચનના જેવીજ કાપેલી કાતરી તોળા ૫, કરી પાઉદર તોળા ૩ા, ઘી શેર ০ાા, વેલાતી સૅાસ તથા લીંબુનો રસ દરેક નાનો ચમચો ૧ા, નીમક ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, નાળીયેર તોળા ૫

કરી પાઉદર તથા નાળીયેરને જુદું જુદું પાતા પર ઘણું બારીક પીસ્વુ પછી મરઘીના કટકાને ધોઇને કલઇ ભરેલી તપેલીમા ઘીમાં લાલ તળીને કાઢી લઇ એજ ઘીમા કાદા તળી માહે લસણુ વઘારયા પછી કરી પાઉદર બરાબર ભેળી મરઘીના કટકા, સપરચન, ગાજર તથા નીમક નાખી એક શેર પાણી રેડી ઢાકીને કોલસાને ઇંગારે

મુકવું મરધી નરમ થવા આવેને પીસેલુ નાળીયેર ભેળવું અને મરધી બરાબર ચરી કરી ઘીપર આવેને સૉસ તથા લીંબુનો રસ ભેળી ત્રણેક મીનીટ પછી ઉતારવુ. એ કરી મજાહની લાગે છે ચાર પાંચ માણુસ માટે એટલી કરી પુરતી છે

કરી દહી તથા ચણાના આટાની.

ચણાનો આટો તોળા ૨॥, મોજુ કઠણ દહી શેર ०॥।, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨, કવાબ ગોસ્તના તળેલામા લખ્યા મુજબ અડધો રતલ ગોસ્તના તળીયા વગરના કાચા ઝીણા લબોઠી જેટલા વાળેલા કવાબ, કાદા રતલ ०। છોલીને ભુકા જેવા કાપેલા, ઘી શેર ०।, આદુ તોળો ०। તથા લસણુ વાલ ૫ બેઉ છોલીને છુંદેલું, સુકાં મરચાની ભુકી સપાટ ભરેલી ચમચી ૧ અથવા બારીક પીસેલા મોટા લીલા મરચા ૨-૩, કોથમીર ઝુડી ૩ ના પાદડા બારીક પીસેલાં.

કલઇ ભરેલી પોહોળી તપેલીમાં કાદાને ધીમા બદામી રંગનો તળી તેમા આદુ લસણુ વધારી માહે આટો બરાબર ભુજી એક પાશેર પાણી નાખી કોથમીર મરચા ભેળી માહે કવાબને પાશે પાશે ગોઠવીને મુકી ઢાકીને દગારે રાખી કવાબ બધાયને દહીમાં નીમક નાખી બરાબર બાજી તપેલીમા ફરતુ રેડી કકરો આવવા માડે કે તુર્ત ઉતારવુ

કરી પાઉદર.

ધાણા, કાળા મરી તથા હળદ દરેક રતલ ०।, મેથીના દાંણા તોળા ७॥, સુંઠ તોળા ૫, જીરૂ તથા ચોખા દરેક તોળા ૨॥, એળચી તથા લાલ મરચાં દરેક તોળો ૧।.

ઉપલા સામાનને ચુટી બારીક દલી અથવા છુદીને પછી તડકે સુકવી બાટલીઓમા ભરી ચપટ બુચ મારવો

કરી પાઉદર ૨ જો.

ધાંણા તોળા ૧૫, હળદ તોળા ૫, મેદા સુઠ તોળો ૧।, તજનો કકડો ઇચ ૨, લાલ મરચા તોળા ૨, કાળા મરી ચમચી ૪, લવંગ ૧૫, જાવત્રી તથા ચીનીકબાલા દરેક તોળો ०।, જાયફળ ૨, વરી-યાલી તોળા ૩॥.

એ સઘળા સામાનને ચુટી બારીક દલી અથવા છુટી સુકવીને બાટલીઓમાં ભરી ચપટ બુચ મારવો.

કરી પાઉદર ઇંડીયન.

ધાણા, ખસખસ તથા હળદ દરેક તોળા ૨ા, લાલ મરચા તથા મેદા સુઠ દરેક તોળો ૧ા, તજનો કકડો ઇચ ૧, રાઇના દાણા ૮ ધઉ ભાર.

આએ મસાલાને તદન સુકા સાફ પાતા ઉપર ઘણોજ બારીક કોરડો પીસી બાટલીમા ભરી ચપટ બુચ મારવો

કરી પીલાંની.

૧ ફરબે પીલાંના કાપીને સાફ કીધેલા કકડા, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, કાદા તથા ઘી દરેક શેર ૦ાા, મરચાની ભુકી સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, આદુ તથા લસણ દરેક તોળો ૦ા, તાદરા કાઢેલા ભુજેલા ધાણા તોળો ૦ાા

કાદા, આદુ તથા લસણને ઇગારમા ભુંજીને છોલવુ પછી બધા સામાનને બારીક પીસી તપેલીમા ઘી કકડાવી તેમા લાલ કરી પીલાના કકડા તથા નીમક નાખી તતરાવી પોણો શેર પાણી રેડી પીલુ ચરવા આવેને ઇગારે રાખી બરાબર ચરી ઘીપર આવેને ઉતારવી ત્રણ ચાર માણસને એટલી કરી પુરતી છે.

કરી ફાલસાંની.

સોજા મોટા તાજા રસદાર ફાલસા શેર ૧, ગોસ્ત રતલ ૧, ઘી શેર ૦ાા, કાદા તથા ખાડ દરેક શેર ૦ા, બદામની બીજ તથા ચોખા દરેક તોળેલુ નવટાક, નીમક તથા ધાણા દરેક તોળા ૨, આદુ તોળો ૧, એળચી તથા લવગ દરેક ૧૦, તજનો કકડો ઇંચ ૧

ફાલસામા ખાડ ભેળી કોઠીના વાસણમા ચાર પાચ કલાક રાખ્યા પછી ખુબ ભચડીને કલઇવાળી ઝીણા આધરાની ચાળણીથી બધો રસ ભચડીને ગાળી કાઢવો બદામને છોલી ચોખા સાથે ઘણીજ બારીક પીસવી લવંગ વતરેાગે બાકીના બીજા બધા સામાનને જરા ધીમા ઘણો બારીક પીસવો ગોસ્તના કકડા કાપી થંડા પાણીથી

બે વખત ધોઇને સોજી કલઇવાળી તપેલીમા પાશેર ઘી, પીસેલા મસાલો, નીમક તથા ગોસ્ત નાખી તતરાવી એક શેર પાણી રેડી ઢાકીને ધીમે બળતે મેલી ઘટેતા ઢાંકણુ પર પાણી આપ્યા કરવું અને ગોસ્ત ચરી બે પાશેર રસ રહેને ઉતારવું પછી બીજી તપેલીમા બાકી રહેલું ઘી નાખી તેમાં ચરેલુ ગોસ્ત તથા લવ ગ નાખી ફેરવ ફેરવ કરી લાલ થાયને મસાલા સાથનો રસ ભેળી ઢાકીને ઇંગારે મુકી અવાર નવાર ચમચ કરવી અને કરી ઘાડી થાયને ફાલસાના રસમા પીસેલી બદામ તથા ચોખા બરાબર મેળવીને તપેલીમા રેડી ચમચ ફેરવવી અને પ દર મીનીટ પછી ઉતારવુ એક ભરેલા હાફ ફાઉલની પણ એમજ કરી બનાવવી. ચાર માણસ માટે એ કરી પુરતી છે

કરી બદામની.

બદામની બીજ શેર ૦ા, ઘી રતલ ૦ા, કાદા શેર ૦ાા, મોટું નાળીયેર ૧ ખમણેલુ, બાફેલા ઇડા ૫ ના ઉભા બબે કકડા કાપેલા, ખસખસ અથવા સફેદ તલ નવટાક, ભુજેલા ચણાનો બારીક છુંદેલો આટો તોળો ૧, મોટા સુકા મરચા ૬, મોટા લીલા મરચા ૫, લવ ગ તથા કાળા મરી દરેક ૧૦, એળચી ૧૫, તજનો કકડો ઇચ ૧, લીબુ ૪ નો રસ, આદુ તોળા ૩ ને છોલી ઘણીજ બારીક કાપેલી કાતરીઓ, નીમક તોળો ૧I, ફુદનાના પાદડા ૧૫

એક શેર ગરમ પાણીમાંથી નાળીયેરમા થોડુ થોડુ રેડી બે ત્રણ વખત પીસીને દુધ કાઢવું એ દુધ જરા નાખીને ખસખસને યા તલને ઘણુંજ બારીક પીસવુ અને છુછામા બીજુ એટલુંજ પાણી રેડી પીસીને બાકી રહેલુ દુધ કાઢી લેવુ. બદામને છોલીને ઘણીજ બારીક પીસવી અને તલ યા ખસખસ સાથે ભેળી તેમા એક પાશેર થંડુ પાણી રેડી ચોળીને નેટના કપડાથી ગાળી છુછો રહે તેમા પાછુ એટલુજ પાણી રેડી એમજ ચોળીને ગાળીયા પછી છુછાને એકવાર પાતાઉ પર પીસી તેમાં નાળીયેરનુ દુધ નામી ચોળીને બાકી રહેલો કસ ગાળી લઈ છુછો રહે તે ફેંકી દેવો ફુદનાને બારીક કાપવો કાળા મરી તથા સુકા મરચાને બારીક પીસવુ. પછી કાદાને છોલી ભુકા જેવા કાપી ઘીમા તળી ચણાનો આટો, મરી તથા પીસેલા મરચા નાખી

જરા લાલ કરી બદામ ખસખસવાળુ દુધ રેડી આખાં લીલાં મરચાં, આદુની સ્લાઇસ, ફુદનેા, એળચી, લવંગ તથા તજ નાખી ધીમે બળતે મેલી હેઠે બદામ ઠરી જઇને ડાઝેછે માટે ચમચ ફેરવ્યા કરી ઘટ થાયને લીબુનેા રસ તથા ઇડાં નાખી પાચેક મીનીટમાં કરી ઉતારવી જલદી કરી બનાવવી હેાયતેા બદામ, તલ યા ખસખસને ઉપર મુજબ પીસીને પાણી રેડીને ગાળવુ નહી પણ એમા એમજ અડધેા શેર પાણી મેળવી ઉપલી રીતેજ કરી તૈયાર કરવી અને ગમેતેા ચણાના આટા તથા મરચાની સાથે પીસેલી બદામ ખસખસને ધીમા લાલ કરીને પછી અડધેા શેર પાણી તથા નાળીયેરનુ દુધ ભેળવું કેસર પસંદ હેાય તેા ત્રણ વાલને સેકી વાટીને નાળીયેરના દુધમા મેળવવી તીખાસ પસદ નહી હેાયતેા મરચા એાછા લેવા. આએ કરી સારી થાય છે

કરી ભેજાંની.

બકરાના સેાજા તાજા ભેજા ૪, કરી પાઉદર તેાળા ૫, ઘી શેર ૦ાા થી ૦ાાા, કાદા શેર ૦ાા છેાલીને ભુકા જેવા કાપેલા, નવું સુકુ કેાપરૂ તેાળા ૭, નીમક સપાટ ભરેલેા નાનેા ચમચેા ૧, લીબુનેા રસ નાના ચમચા ૪

કટલેસ ભેજા નામાં લખ્યા મુજબ ભેજાને સાફ કરી બાફીને અકેકના ત્રણ ત્રણ કકડા કરવા કરી પાઉદરને કેાપરાં સાથે ઘણુંજ બારીક પીસ્વુ પછી કલઇ ભરેલી તપેલીમા ઘીમા કાદાને રીકેા લાલ તળી તેમા પીસેલેા મસાલેા નાખી જગ સેાહડમ નીકળે ત્યા સુધી ફેરવ ફેરવ કરીને પછી નીમક તથા પેાણેા શેર પાણી રેડી ભેજાના કકડા નાખવા એક જેાશ આવેને ઢાકીને ઇગારે મુકી અવાર નવાર ચમચ કરી હેઠે લાગવા દેવી નહી. ઘી છુટુ પડવા માડેને લીબુનેા રસ નાખવેા અને ઘી બરાબર છુટુ પડેને ઉતારવી. પાચ માણુસ માટે એ કરી પુરતી છે

કરી મદ્રાસી.

મરઘી ૧ ને સાફ કરીને કાપેલા કકડા, કાદા શેર ૦ાા છેાલીને બારીક ભુકા જેવા કાપેલા, સેાજા નવા સુકા નાળીયેરની વાટી ૨,

ઘી શેર ૦॥, ચીચોરા કાઢેલી આમલી શેર ૦।, તાંદરા કાઢેલા ધાંણા તોળા ૪, નીમક તોળો ૧॥, લસણ તોળા ૨॥ છોલેલું, ખસખસ તથા છોલેલી બદામ દરેક તોળા ૨, રાઇના દાંણા તોળો ૧, હળદના ગાંઠીયા તોળો ૦॥, સુકા મરચા તથા મરી દરેક તોળો ૦॥, કરીલીમ પાદડાં તોળો ૦।, સોજો ઘણો જલદ સરકો પાશેર ૦॥, કોથમીર ઝુડી ૨ નાં પાદડાં.

મરચીના કટકાને સોજા ધોઈ નીમક નાખી નરમ બાફી પોણો શેર રસ રેહને ઉતારવી નાળીયેરને ભુંજી એક વાટીને પાતા પર પીસી તેનુ અડધો શેર દુધ કાઢવુ. બધા મસાલાને ઠીકરાં પર ઇંગારે ભુંજી જુદો જુદો બારીક પીસવો બાકીના એક વાટી નાળીયેરને પણ બારીક પીસવું પછી કાંદાને ઘીમાં લાલ તળી તેમાં મરઘીના કકડા નાખી બદામી રંગના તળીને કાઢી લઇ કોથમીર તથા કરી-લીમ નાખી પીસેલો મસાલો એકેક પછી બધો નાખી નાળીયેરનુ દુધ તથા મરચીનો રસ રેડી બરાબર ભેળી કરી ઘાડી થાયને મરઘી નાખવી અને આમલીમા પોણો પાશેર જેટલુ પાણી રેડી કોડીનાં વાસણમા અડધો કલાક ભીનવીને તેનું ડોહરૂ આગમચથી કાઢેલું તૈયાર રાખી તે તથા સરકો નાખી ઇંગારે મેલી ઘી છુટું પડેને ઉતારવુ. તપેલી કલઇ ભરેલી લેવી એ કરી ઘણી મજાહની થાય છે. મોટી કોળમીની પણ એજ મુજબ કરી બનાવવી. ખસખસને બદલે ગમે તો એટલાજ સફેદ તલ લેવા.

કરી મદ્રાસી ૨ જી.

સમારેલી મોટી કોળમી અથવા સોજાં નકી ગોસ્તના બબે ઇંચ કાપેલા કકડા બેમાંનું જેતે એક રતલ ૪, સોજું ઘી શેર ૪, ચીચોરા કાઢેલી આમલી તોળા ૧૬, કાદા રતલ ૦। છોલીને ભુકા જેવા કાપેલા, લસણ તોળા ૯ છોલેલુ, હળદના ગાઠીયા તોળા ૫, તાદરાં કાઢેલા ધાણા તથા નીમક દરેક તોળા ૪, આખી રાઇ; જીરૂં તથા સુકા મરચા દરેક તોળા ૨, આખાં કાળાં મરી તોળો ૧, કરીલીમ પાદડા તોળો ૦॥, કોથમીર ઝુડી ૨ નાં પાદડાં, ઘણો જલદ સોજો સરકો બાટલી ૦॥, હલકો સરકો તથા પીસવા માટે બીજો સોજો સરકો ખપ મુજબ.

કોડીનાં વાસણમા સરકા સાથે આમલીને અડધો કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને બધો કસ કાઢી લઇ છુંછો ફેંકી દેવો. કોળમી અથવા ગોસ્તના કકડાને હલકા સરકાથી ધોઇ જાદા કપડાંમાં નાખી નુછીને તદનજ કોરડું કરી નીમક સાથે ભેળીને કલઇ ભરેલાં બોયાંમાં નાખી તેની અંદર બેસતું ચપટ ઢાંકણુ કલઇ ભરેલું મુકી તેપર વજન મેલી ત્રણ કલાક રાખવુ. મરચાં, ધાણા, મરી, જીરૂં, હળદ, અડધી રાઇ તથા અડધું લસણુ જુદુ જુદું ભુંજી જરા સોજા સરકામાં જુદું જુદુ પીસ્તુ પાતાને પણ હલકા સરકાથીજ ધોવો, જરાબી પાણી લગાડવુ નહી. પછી પીસેલી હળદ તથા મરચાંમાંથી કોળમી અથવા ગોસ્તને અડધું લગાડી ઍનેમલ યા સોજાં પણ વપરાયલા માટીનાં વાસણમા અને તે નહી હોય તો પછી તદનજ કલઇ ભરેલી તપેલીમા ઇગારે ધીમાં તળીને કાઢી લઇ કાદા તળી બાકીના લસણને બારીક પીસીને તે તળી કોથમીર તથા કરીલીમ લાલ કરી પીસેલો મસાલો ચઢ ઉતર એક પછી એક નાખી બધું લાલ કરવુ અને આમલી સાથનો સરકો તથા આખી રાખેલી રાઇ નાખી થોડીવાર ઢાકણુ ઢાકીને પછી ધી છુટુ પડે ત્યા સુધી ઉંધાડું ઇગારે રાખી હેઠે લાગે નહી તેની સભાળ રાખી અવાર નવાર ચમચ ફેરવવી અને તૈયાર થાયને ઉતારી પખો નાખીને થડુ પાડી ઉપર કપડુ બાધી તદનજ થડુ થાયને પોહોળાં મોઢાની બાટલીઓમાં ભરી ચપટ બુચ મારી લાખ યા રાજમથી પૅક કરવું એ કોળમીની કરી બેથી ત્રણ મહીના અને ગોસ્તની દોઢથી બે માસ સુધી રહી શકેછે ઉપર લખેલા સામાનનીજ કરી તીખી થાયછે તોય ઘણીજ તીખી પસદ હોય તો રાઈ, મરી તથા મરચાં વધારે લેવુ. એ કરી તુર્ત ખાવા સારૂં બનાવવી હોય તો સાધારણ નરમ સરકો વધારે નાખી ગોસ્ત યા કોળમી બરાબર નરમ કરવુ કારણ ઉપર લખ્યો છે તેટલા સરકામા કાઇ નરમ થતુ નથી, તેતો કઠણજ રહેછે. પણ લાબા દાહડા રાખવા માટે તેમજ જોઇયે નરમ હોય તો પછી મસાલામા રેહતા અટવઇ જાય તીખાસનો શોખ નહી હોયતો તુર્ત ખાવા માટેની એ કરીમાં રાઈ, મરી તથા મરચા ઉપલા હીસાબ કરતા પગુ ઓછુ લેવુ એ કરી ઘણી સરસ થાય છે.

કરી મદ્રાસી ૩ જી.

ગોસ્તનો બારીક છુદેલો ખીમો રતલ ૦ાા, ઘી તથા કાદા દરેક શેર ૦ા, સોજુ દુધ શેર ૦ાા, ઈડા ૨, કરી પાઉદર ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, નીમક તોળો ૦ાા, બદામ ૧૫ છોલીને બારીક પીસેલી, લીંબુ ૨ નો રસ, પાઉ તોળો ૧, લગાડવાનુ ઘી ખપ મુજબ

એક પાશેર દુધમા પાઉને અડધો કલાક ભીનવી રાખવુ અને બાકીનાં એક પાશેર દુધમાં બદામ તથા ઈડા બરાબર એક રસ કરવુ પછી કાદાને છોલી બારીક ભુકા જેવા કાપી ઘીમા લાલ તળી તેમા કરી પાઉદર ભુ જી બધો સામાન ભેળીને માહે નાખીને ઉતારી ઍને- મલ યા કલઈ ભરેલા વાસણને બીજુ જરા ઘી લગાડી તેમા ભરી ઢાંકીને અડધો કલાક ઇગારે મુકવુ

કરી મરઘી અથવા ગોસ્તની.

મરઘી ૧ ને સમારીને કાપેલા કટકા અથવા સોજુ ગોસ્ત રતલ ૨ ના કટકા, તાંદરા કાઢેલા ધાણા તથા ખસખસ દરેક તોળા ૩, ભુજેલા છોલેલા ચણા તોળા ૨, મોટા સુકાં મરચા ૪–૫, જીરૂં સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, આદુ તોળો ૦ા, લસણની મોટી કળી ૬, મરીના દાણા ૧૦, નીમક તોળો ૧, કાદા તથા ઘી દરેક શેર ૦ાા, પાકટ નાળીયેર ૧ ખમણેલુ, ચીચોરા કાઢેલી આમલી તથા બદામની બીજ દરેક નવટાક

ધાણા, જીરૂ, ખસખસ, ચણા તથા મરચાને ઠીકરા ઉપર ભુંજવું અને અડધા નાળીયેર સાથે બધો મસાલો, બદામ, છોલેલું આદુ, લસણ સઘળુ ઘણુ બારીક પીસવુ અને અડધા નાળીયેરને પીસી તેમા પોણો પાશેર ગરમ પાણી રેડી દુધ કાઢી પાછુ પીસી એમ બીજુ એટલુ જ પાણી ભેળીને દુધ કાઢી તેમા આમલીને એક કલાક કોડીના વાસણમા ભીનવી રાખ્યા બાદ ચોળીને બધુ ડોહરૂ કાઢી છુ છો ફેકી દેવો મરઘી યા ગોસ્તને બે વખત થડા પાણીથી ધોઈ પાણી તથા નીમક નાખી ચુલે મુકવી અને નરમ થઈ દોઢેક પાશેર જેટલો રસ રેહને ઉતારવુ પછી કાદાને છોલી ભુકા જેવા કાપી કલઈ ભરેલી તપેલીમા ઘીમા લાલ તળી તેમા પીસેલો

મસાલો નાખી તેને ભુંજીને લાલ કરી મરઘી યા ગોસ્ત રસ સાથે અંદર નાખીને મેળવી ઢાંકીને ધીમે બળતે મુકી કરી ઘાડી થાયને આમલી સાથનુ દુધ રેડી ઇંગારે રાખી હેઠે લાગે નહી માટે અવાર નવાર ચમચ કરતા રહેવુ અને કરી કઠણ થઇ બધુ ઘી છુટુ પડેને ઉતારવું ગમે તો મરઘી અથવા ગોસ્ત નાખતી વખતે એક શેર મોટા પટેટાને છોલી તેના બબે કકડા કાપીને તે માહે નાખવા. કેસર પસંદ હોયતો હદીવાલ એટલે બેઆની ભારની અડધી લઇ તે પણ મસાલા સાથે પીસવી કેરીના દાહડા હોય તો ચાર કાચી મોટી કોયલ કેરીને છોલી બબે ફાડચા કાપીને દુધ નાખ્યા પછી ધીપર આવવા માડેને માહે તે નાખવી, પણ તેમા આમલી નાખવી નહી, તેમજ આમલી માફક આવતી નહી હોય તો પછી ખાતી વેળા લીંબુ નીચવવુ ગમેતો ખસખસને બદલે એટલા સફેદ તલ લેવા.

કરી મરઘી; ગોસ્ત અથવા માછલીની.

મોટુ પાકટ નાળીયેર ૧ ખમણેલુ, સમારીને કાપેલા મરઘી ૧ ના કકડા, સોજાં ફરબે કુમળા ગોસ્ત રતલ ૧ાા ના કકડા અથવા માછલીની કટકી યા સમારેલી કોળમી બેમાનુ એક રતલ ૧, કાંદા તથા ઘી દરેક શેર ૦ાા, મોટા લીલા મરચા ૬ ઉભા ચીરેલા, આદુ તોળો ૦ા, લસણનો નાનો કડો ૧ છોલેલું, દલેલી હળદ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨, લીંબુનો રસ નાના ચમચા ૩.

અડધા શેર કકડતા પાણીમા નાળીયેરને ત્રણ મીનીટ ઢાંકી રાખ્યા પછી ખુબ ચોળીને બધું દુધ કાઢી જુદુ રાખી પાછું બીજું હદી પાશેર ગરમ પાણી રેડી થોડીવાર રાખીને એમજ દુધ કાઢી લેવુ. કાદા, આદુને છોલવુ અને તેમા હળદ, લસણ તથા નીમક નાખી પાતા ઉપર ઘણું બારીક પીસી ઉપલી જે એક ચીજની કરી બનાવવી હોય તે લેવી અને કલઇ ભરેલી તપેલીમા છેલ્લા કાઢેલા દુધ સાથે પીસેલો મસાલો ભેળીને માહે તે એક ચીજ નાખી ચુલે મુકી બે કકરા પડેને ઘી નાખવું અને બરાબર ચરેને પેહેલુ કાઢેલું ઘાડું દુધ રેડી એક કકરો પડેને લીંબુનો રસ નાખી ઇંગારે મુકી ઘી છુટુ પડેને ઉતારવુ માછલીની કરીમા ઓછુ પાણી લઇને દુધ કાઢવુ. કેરીની મોસમ હોય તો કરી તૈયાર થવા આવેને કાચી ચાર

કોયલ મોટી કેરીને છોલી બબે ફાડયાં કાપીને માહે તે નાખવી, પણ ત્યારે લીંબુનો રસ નાખવો નહી. ધાડી કરી જોઇયેતો બધા મસાલા સાથે ચોખાનો આટો ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧ નાખવો. એ કરી મજાહની થાયછે. પાચ માણસને એટલી કરી ચાલશે.

કરી મરઘીની.

ફરબે કુમળી મરઘી ૧ ના સાફ કીધેલા કકડા, તાદરા કાઢેલા ધાંણા ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, મોટુ પાકટ નાળીયેર ૧ ખમણેલું, ઘી શેર ૦॥, સોજ્જું ઘણુ કઠણ દહી તથા કાદા દરેક શેર ૧, બદામની બીજ તથા ખસખસ દરેક નવટાક, મરીના દાંણા ૧૦, સુકાં મોટા મરચા ૪-૫ ભુજેલા, રાઇ સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, ભુજેલા છોલેલા ચણા તથા નીમક દરેક તોળા ૨, હળદના ગાઠીયા તોળો ૦॥, જીરૂ તોળો ૦।, એળચી ૧૫, લવગ તથા મેથીના દાણા દરેક ૧૨, તજનો કકડો ઇચ ૧, જાયફળ ૦।.

ધાણાને ભુંજવા મરઘીને સોજી ધોઇ નીમક નાખી નરમ બાફી એક પાશેર રસ રાખવો. બદામને છોલવી પછી ત્રણ ભાગ નાળીયેરને પીસી તેમા એક પાશેર પાણી નાખી ચોળીને બધુ દુધ કાઢવુ અને એક ભાગ નાળીયેરને બધા સામાન સાથે ઘણુજ બારીક પીસ્વુ અને કાદાને છોલી ભુકા જેવો કાપી ઘીમાં બદામી રગનો કકરો તળી તેમા પીસેલો મસાલો ભેળી ઇગારે ફીકો લાલ તળવો, એકદમ લાલ કરવો નહી. પછી તેમા નાળીયેરનુ દુધ મેળવી દહીને બરાબર ભાજીને તે નાખી મરઘીનો રસ રેડી બધુ બરાબર ચમચે એક રસ કરી છેલ્લે મરઘી નાખી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી ચમચે તળે ઉપર કરી એક કકરો પાડી ઇગારે રાખી હેઠે લાગે નહી માટે અવાર નવાર ચમચ ફરી ઘી છુટુ પડેને ઉતારવુ કરી ખાટી જોઇયે તો છેલ્લે ત્રણ લીબુનો રસ નાખવો, તેમજ તીખી પસંદ હોય તો ત્રણ ચાર મરચા વધારે લેવા એ કરી ઘટ વધારે થાય છે માટે પતળી જોઇયેતો મરઘીનો રસ વધારે રાખવો એ કરી ઘણી સારી થાયછે. ગમેતો ખસખસને બદલે એટલાજ સફેદ તલ લેવા.

કરી મરઘીની ૨ જી.

મરઘી ૧ ને સાફ કરીને કાપેલા કકડા, ચોખા તોળા ૨,

જીરૂં તોળો ૧, ખસખસ તોળા ૫, આદુ તોળો ૦ાા, હળદના ગાઠીયા તોળો ૦ાા, ભુંજેલી ભોયસીંગના દાણા ૫૦, નવી સુકાં કોપરાની વાટી ૧, કાદા તથા ઘી દરેક શેર ૧, તજ વાલ ૫, નીમક ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧ાા, એળચી ૧૫ ના દાણા, મોટા સુકા મરચા ૭-૮, ચીચોરા કાઢેની આમલી શેર ૦ા, ધાણા ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૪

આમલીને ધોઈ એક પાશેર થડાં પાણી સાથે કોડીનાં વાસણમાં બે કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને બધું ડોહરૂં કાઢી લઈ છુછો ફેકી દેવો ધાણાને ભુજી છુટીને તાદરા કાઢવા. મરચા, એળચી, ચોખા, ખસખમ તથા જીરાને ઠીકરા ઉપર જુદુ જુદું જરા લાલ ભુંજવુ કોપરાને છોલવુ પછી ઉપલા બધા સામાનને આદુ, હળદ તથા સીંગ સાથે ઘણુંજ બારીક પીસવુ. કાદાને છોલી બારીક સેવ કાપી ઘીમા તળી મગીના કકડાને ધોઇને તેમા નીમક સાથે નાખી ચમચે મેળવીને ઢાકવુ પાચેક મીનીટ પછી ઉઘાડી માહે પીસેલો મસાલો ભેળીને પાછુ પાચેક મીનીટ ઢાકવુ, પણ વચમા ઉઘાડીને ચમચ કરવી કારણ હેઠે મસાલો લાગશે ત્યારબાદ દોઢ શેર પાણી રેડી ઢાકીને ધીમી આચે રાખવું મરઘી ચરેને આમલીનું ડોહરૂં ભેળી પાચેક મીનીટ પછી હગારે રાખવુ, પણ અવાર નવાર ચમચ કરવી અને ઘી બરાબર છુટુ પડેને ઉતારવુ એ કરી સારી લાગેછે અને આઠ માણસ માટે પુરતીછે ગમેતો ખસખસને બદલે એટલાજ સફેદ તલ લેવા.

કરી માછલીની.

તાજા મોટા છમણાની સાક કરીને કાપેલી કટકી રતલ ૧ અથવા એટલાજ વજનની સમારેલી કોળમી, મોટુ પાકટ નાળીયેર ૧ ખમણેલુ, દલેલી હળદ તથા ચોખા દરેક ઉપસેલી ચમચી ૨, કાદા શેર ૦ાા છોલીને ભુકા જેવા કાપેલા, ઘી શેર ૦ા, મોટા લીલા મરચા ૮, જલદ સરકો પાશેર ૦ાા, નીમક ખપ મુજબ

છમણા અથવા કોળમીને નીમક લગાડી પદર મીનીટ રાખ્યા પછી આટો લગાડી સોજી ધોવી નાળીયેરને પાતા ઉપર પીસી તેમા એક પાશેર ગરમ પાણી નાખી ચોળીને ઘાડુ દુધ કાઢી ફરી પાછુ પીસી દોઢ પાશેર પાણી રેડીને દુધ કાઢી એ દુધમા હળદ ભેળવી

અને ચોખાને ઘણા બારીક પીસી એ પણ હળદવાળા દુધમાં ભેળવુ પછી કાદાને ઘીમાં લાલ તળી તેમા માછલી યા કોળમીને જરા તતરાવી હળદચોખાવાળું દુધ, આખાં મરચા. તથા ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમક નાખી ઢાકીને ચુલે મુકી માછલી યા કોળમી ચરવા આવેને પેહેલું કાઢેલું ઘાડુ દુધ રેડી ઇંગારે રાખી ઘી છુટુ પડવા માડેને સરકો રેડી બરાબર ઘી છુટું પડેને ઉતારવી મોટી કોળમીને ચરતાં વખત લાગશે માટે તે હોય તો નાળીયેરનુ છેલ્લે કાઢેલું દુધ અડધો પાશેર વધારે કાઢવું તળેલા છમણાની પણ એ કરી બને છે. એ કરી સારી થાય છે.

કરી માછલીની ૨ જી.

કોઇ પણ સારી જાતની માછલીની કટકી શેર ૧, ઘી શેર ૦।, કાદા શેર ૦।।, સોજું કડણ દહી નવટાક, સુકા મરચાની ભુકી તોળો ૦।।, મોટા લીલા મરચા, આદુ; લસણ; જીરૂં, હળદ તથા તાંદરા કાઢેલા ધાંણા દરેક તોળો ૧, મેથીના દાણા વાલ ૫, ચીચોરા કાઢેલી આમલી તથા નીમક દરેક તોળા ૨, કોથમીર ઝુડી ૧ ના પાદડા બારીક કાપેલા.

આદુ, લસણ તથા કાદા શેર ૦। ને છોલવું અને એ ત્રણડેને ધાંણા, જીરૂં, મેથી, હળદ તથા મરચાની ભુકી સાથે પાતાપર ઘણું બારીક પીસ્વુ આમલીને અડધા પાશેર પાણીમા એક કલાક કોડીનાં વાસણમાં ભીનવી રાખ્યા બાદ ખુબ ચોળીને બધું ડોહરૂં કાઢી લેવુ પછી બાકીના કાદાને છોલી ભુકા જેવા કાપી ઘીમા લાલ તળવો અને આમલીનાં ડોહરામા પીસેલો મસાલો, દહી તથા તળેલો કાદો ભેળી માછલીને બરાબર ધોઇને ને ખરમોટી આખાં લીલા મરચા નાખી બધું તપેલીમાં ઘીની અંદર નાખી ઇંગારે ઢાંકીને મુકી માછલી ચરીને કરી તૈયાર થાયને ઉતારવી. તપેલી કલઈ ભરેલી લેવી.

કરી મુસાવાદી.

સોજું કુમળું ગોસ્ત રતલ ૧ ના કકડા, ઘી શેર ૦।।, કડણ દહી તથા બદામની બીજ દરેક શેર ૦।, ક્રીમ ભરેલી પાશેર ૧, કાંદા શેર ૦।।। છોલીને બારીક ભુકા જેવા કાપેલા, લસણ તથા નીમક

દરેક તેાળા ૨, કાળાં મરીનાં દાંણા તથા એળચી દરેક ૧૫, તજનેા કકડેા ઇંચ ૨, લવંગ ૧૦, આદુ તેાળેા ૧, હળદ તેાળેા ૦ાા, સેાજું દુધ શેર ૧.

આદુ લસણને છેાલીને છુંદવુ અને કાંદાને ઘીમાં લાલ તળી માહે આદુ લસણ વઘારવું પછી એળચી, લવગ, તજ, હળદ, મરી તથા નીમકને પાતા ઉપર ઘણું બારીક પીસ્વુ અને ગેાસ્તને થડાં પાણીથી બે વખ્ત ધેાઇ બધું કાંદાવાળી તપેલીમા ભેળી પેાણેા શેર પાણી રેડી ઢાંકી કેાલસાને ઇંગારે મુકી ઢાંકણપર જરા પાણી આપ્યા કરવું અને ગેાસ્ત ચરી ઘીપર આવે ત્યાંસુધી રાખવું. તેટલા બદામને છેાલી ઘણીજ બારીક પીસ્વી અને દુધમા દહી ભેળી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ચુલે મુકી દુધ ફાટીને પાણી તદન છુટુ પડેને કપડાથી બધું પાણી ગાળી નાખી ફાટેલાં દુધમાં બદામ તથા ક્રીમ મેળવી ગેાસ્તની તપેલીમાં ભેળી ઇંગારે રાખી અવાર નવાર ચમચ કરી ઘી પર આવેને ઉતારવું. વધારે ખટાસ જોઇયે તેા ખાતી વેળા લીબુનેા રસ નીચવવેા. તીખાસ જોઇયે તેા મસાલા સાથે મેાટાં સુકા મરચા ૫ પીસ્વાં. આએ કરી ઘણી સરસ થાય છે.

કરી મૅલેયા.

મરઘીનાં પીલાં ૧ ને સમારીને કાપેલા કકડા, ઘી શેર ૦ાા, નીમક તેાળેા ૧, મરચાંની ભુકી સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, કાંદા શેર ૦ાાા, સેાજી ખરી કેસર વાલ ૫, આદુ તેાળેા ૦ા, લસણ નાનેા કડેા ૧, મેાટું નાળીયેર ૧ ખમણેલું, લીલી ચાના પાદડાં ૨, લવગ તથા એળચી દરેક ૫, તજનેા કકડેા ઇચ ૧ાા, કાકડી અથવા દેાધીના છેાલીને કાપેલા બબે ઇંચના કકડા શેર ૧ાા.

તરકારીને પાણીમાં ભીનવી રાખવી. પીલાંના કટકાને ધેાવા. નાળીયેરને પીસી તેનું અડધેા શેર દુધ કાઢવું. પછી ચાનાં પાદડાં વતરેાગે બધા સામાનને પાતાપર બારીક પીસી ઘીમાં લાલ કરી માહે પીલાંના કકડા ભેળી એમજ લાલ કીધા પછી તરકારી, ચાના પાદડાં તથા નાળીયેરનું દુધ નાખી ઇંગારે ઢાંકને મુકવું અને પીલુ ચરી ઘીપર આવેને ઉતારી પાદડાં કાઢી નાખવાં.

કરી લેજટદાર.

સેાજાં કુમળા ફરબે ગેાસ્ત રતલ ૧ ના કકડા, ઘી શેર ૦ાા, કાદા તથા છેાલેલા કુમળા બીટરૂટના ઝીણા કકડા દરેક શેર ૦ાા, કુમળા ગાજર તથા સલગમ બેઉને છેાલીને બારીક કાપેલાં દરેક નવટાંક, સેાજું દુધ શેર ૦ાા, નીમક તથા ચણાની દાળ દરેક તેાળા ૨, આદુ તથા હળદ દરેક તેાળેા ૧, એળચી તથા લવગ દરેક ૧૦, તજનેા કકડેા ઇંચ ૧, જાવત્રી તેાળેા ૦।, લીબુ નેા રસ નાના ચમચા ૬, ખાંડ રતલ ૦।

આદુને છેાલીને છુદવુ પછી કાંદાને છેાલી બારીક ભુકા જેવા કાપી ઘી શેર ૦। મા લાલ તળી ગેાસ્તને થંડા પાણીથી બે વખત ધેાઇને એ, તરકારી, આદુ તથા નીમક નાખી પેાણેાશેર પાણી રેડી ઢાંકીને ઇંગારે મુકી ઢાકણપર થેાડુ પાણી આપવુ અને ગેાસ્ત ચરેને માહેથી કાઢી લઇ બાકીના ઘીમા લવગ નાખીને બરાબર કકડાવીને તેમા ચરેલુ ગેાસ્ત નાખીને લાલ કરવુ પછી બાકીના બધા સામાનને ઘણેા બારીક પીસી ગેાસ્તમા એ તથા ચરેલી તરકારી બધું ભેળી ઇંગાર પર મુકી અવાર નવાર ચમચ કરવી અને ઘી છુટું પડેને છેલ્લે લીબુનેા રસ તથા ખાંડ ભેળી બે ત્રણ મીનીટ પછી ઉતારવુ. તીખાસ પસદ હેાય તેા મેાટા સુકા ચાર પાચ મરચાને મસાલા સાથે પીસ્વા. એ કરીનેા ટેસ્ટ ઘણેા સારેા લાગેછે અને એટલી કરી ચાર પાંચ માણસ માટે પુરતી છે.

કરી વાઇન.

મેાટા પાકટ નાળીયેર ૨, જીરૂ તેાળેા ૧, લસણ તથા કાળાં મરી દરેક તેાળેા ૦ાા, લીલી અથવા સુકી હળદના ગાઠીયા તેાળેા ૧ાા, મેાટા લીલા મરચા તથા આદુ દરેક તેાળા ૨, ઘઉ નેા આટેા તેાળા ૨ાા, નીમક તેાળેા ૧ા, કાદા તથા ઘી દરેક શેર ૦ાા, જલદ સરકેા નાના ચમચા ૪, લીંબુનેા રસ નાના ચમચા ૨, ગ્રેવી વગરનું તતરાવેલું ખારૂ પકાવેલુ ગેાસ્ત, મરઘી અથવા તાજી માછલી એ ત્રણમાનુ જેતે એક મરજી મુજબ લેવુ.

નાળીયેરને ખમણી તેની સાથે જીરૂં, મરી, હળદ તથા છેાલેલાં લસણને પાતા ઉપર ઘણુ જ બારીક પીસ્વુ અને એક શેર ગરમ

પાણીમાંથી ચાર વખત થોડું થોડું નાખી પીસી પીસીને ચાર વખત દુધ કાઢવું આદુને છોલવુ અને એની તથા મરચાંની ઘણીજ બારીક કાતરી કાપવી. કાદાને છોલી ભુકા જેવા કાપી ધીમા બદામી રંગનો તળી તેમા આદુ તથા મરચા નાખી જરા ભુજવુ અને નાળીયેરના દુધમાં આટાને બરાબર મેળવી નીમક નાખી કાદાની તપેલીમાં રેડી ગોસ્ત, મરઘી યા માછલી ત્રણમાનુ જે એક કરી માટે પકાવ્યુ હોય તે માહે મેળવી કકરો પડેને સરકો તથા લીબુનો રસ રેડી ચમચે ભેળી ઇગાર પર રાખી ઘી છુટ્ટુ પડેને ઉતારવુ એટલી કરી આઠ માણસ માટે પુરતી છે

કરી સરકામાં ગોસ્તની.

ઘણાં કુમળાં ગોસ્ત રતલ ૧ ના કકડા, કાદા તયા ઘી દરેક રતલ ૦।, આદુ તોળો ०।।, લસણ તોળો ०।।, તાંદરા કાઢેલા ધાણા ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, દળેલી હળદ, આખા મરી, જીરૂ તથા નીમક દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, મોટા સુકા મરચા ૪, જલદ સરકો નહી પણ ઘણો નરમ સરકો બાટલી ०।।, બીજો સરકો ખપ મુજબ.

આદુ લસણને છોલવુ અને એ તથા બીજો બધો સામાન જરા સરકામા પાતા ઉપર ઘણો બારીક પીસ્વો અને કાદાને છોલી ભુકા જેવા કાપી માટીની સોજી વપરાયલી તપેલી યા ઍનેમલનાં તદનજ આખા વાસણમા ધીમા બદામી રંગનો તળી તેમા પીસેલો મસાલો ભેળી લાલ કરી ગોસ્તને ધોઇ તે તથા નીમક નાખી અડધી બાટલી નરમ સરકો રેડી માટીનુ ઢાકણ યા કોડીની રકાબી ઢાકી ઇગારે મેલી અવાર નવાર ચમચ કરી ગોસ્ત તદન નરમ થઈ ઘી છુટ્ટુ પડેને ઉતારવું ગોસ્તને બદલે ગમેતો એક નાના ભરેલાં હાફ ફાઉલની કરી એજ પ્રમાણે બનાવવી એ કરી મજાહની લાગેછે અને એટલી કરી ચાર જણને પુરતી છે.

કરી સરકામાં માછલીની.

છમણા, રાંમસ અથવા તુમરીની તળેલી કટકી અથવા તળેલી કેળમી એ ચારમાનું જેતે એક રતલ ૧, સોજો જલદ સરકો

બાટલી ૦॥, ડીચકાં કાઢેલા સુકાં મરચાં તોળો ૧, છોલેલા આદુ તથા લસણની ઘણીજ બારીક સ્લાઇસ દરેક તોળો ૦॥।, જીરૂ તથા નીમક દરેક તોળો ૦॥, કાળા મરી તોળો ૦।, બીજો પીસવા માટે સરકો ખપ મુજબ.

આદુ, લસણ તથા માછલી જુદુ રાખી બાકીના બીજા બધા સામાનને જરા સરકામા બારીક પીસીને પછી માટીની સોજી તપેલી યા તદનજ કલઇ ભરેલી તપેલીમા બધુ ભેળી ઢાકયા વગર ઇંગારે ચેરવી બાફેલા ચાવલ યા ખીચડી સાથે ખાવી એ કરી ઘણા દીવસ સુધી રહી શકેછે માટે તેમ રાખવી હોય તો પવનમાં ઉંધાડી રાખી તદન થંડી થાયને ચપટ ઢાકણની બરણીમા ભરવી.

કરી સાંધની.

પાણીમાં નીમક નાખી તેમા સાધને બારી કોટળા કાઢી નાખી માસના ગમે તેટલા કટકા કાપવા પછી કરી માછલીની લખેલી છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે સામાન લઇને અથવા કરી મરઘી અથવા ગોસ્તની લખેલીછે તે મુજબનો સામાન લઇ તેમાજ લખેલી રીતે સાંધની કરી બનાવવી. સાધ બફાય છે ત્યારે કોટળા લાલ રંગના થાયછે.

કરી હાદુસ.

સોજાં કુમળા ફરબે ગોસ્ત રતલ ૧ ના કકડા, ઘી તથા કાદા દરેક શેર ૦॥, મસુરની દાળ ટીપરી ૧, તાદરા કાઢેલા ધાંણા, આદુ તથા નીમક દરેક તોળા ૨, લસણ તથા દલેલી હળદ દરેક તોળો ૧, ખરી કેસર વાલ ૩, તજનો કકડો ઇચ ૧, એળચી તથા લવગ દરેક ૧૦, કઠણ દહી પાશેર ૧॥.

આદુ, કાંદા તથા લસણને છોલી એ બધુ તથા ધાંણા દરેક અડધું લેવુ અને તેને બારીક પીસી તેનો રસ કાઢી દહી તથા નીમક સાથે ભેળી ગોસ્તને ધોઇ એમા ખરમોટવુ પછી બાકીના કાદાને ભુકા જેવા કાપી અડધા ઘીમા ફીકા લાલ તળી દહી સાથનુ ગોસ્ત ભેળી ઢાકીને ઇગારે મુકી સુકુ થાયને ઉતારવુ પછી મસુરની દાળને ચુટી ધોઇ ગોસ્ત ભેળવી ચરે તેટલું પાણી રેડી ઢાકીને ઇગારે મુકી ચરેને

બાકી રહેલા સામાનને બારીક પીસી બાકીનાં ઘી સાથે તપેલીમાં નાખી ૫દર મીનીટ ઇંગારે રાખીને ઉતારવુ

ક્રૉકેટ્સ.

સોજ્જું ફરબે નકી ગોસ્ત તથા મોટા પટેટા દરેક રતલ ૦ા, બારીક ભુકા જેવી કાપેલી પાર્સ્લી ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, નીમક તોળો ૧, લીબુ ૧ ની બારીક કાપેલી છાલ, દલેલા મરી તોળો ૦।, પાઉનુ ક્રીમ, ઇડા, આટો તથા ઘી ખપ મુજબ.

પટેટાને છોલી થોડાં ઘીમાં ગોસ્ત સાથે આરૂં પકાવી અડધા પાશેર જેટલી ઘાડી ગ્રેવી રાખવી અને માહેથી ગોસ્તને કાઢી લઇ તેનો બારીક ખીમો છુંદવો અને પટેટાને બારીક કાપવા પછી એમાં એક ઇડુ, બીજો સામાન તથા ખપતી ગ્રેવી ભેળી હાથને આટો લગાડી કવાબ જેટલા ગોળા કરવા અને બીજા ઇડા દોહવી તેમાં બોળી છેલ્લે પાઉના ક્રીમમાં ખરમોટી અડધો કલાક રાખ્યા બાદ બીજાં ખપ જોગા ઇડાં દોહવી તેમા બોળીને કઢાઇમા ડુબતું ઘી બરાબર કકડાવીને તળવા

ક્રૉકેટ્સ ચોખાના.

જુગાસાલ ચોખા રતલ ૦।, દુધ પાશેર ૧, માખણ તોળા ૫, બદામનું ઍસૅન્સ ટીપા ૫, બારીક છુદેલી ખાંડ શેર ૦।, પાંઉનું ક્રીમ; ઇંડા તથા ઘી ખપ મુજબ

ચોખાને ચુંટી ધોઈ અર્ધકચ્ચા રાંધી પાણી કાઢી નાખીને દુધ રેડી ઇગારે મુકી નરમ અને સુકા થાયને માખણ, ખાડ તોળા ૫, દોહવેલું ૧ ઇડુ તથા ઍસૅન્સ ભેળવી પાછું ચુલે મેલી ચમચો ફેરવ્યા કરવો અને કઠણ થાયને ઉતારી થડું થાયને ગોળા કરી બીજા ઇડાં દોહવી તેમા બોળી છેલ્લે પાઉના ક્રીમમા ખરમોટી કઢાઇમા ડુબતુ ઘી કકડાવી તેમાં તળી બાકીની ખાંડ ઉપર ભભરાવવી.

કલર્ડ સુગર.

થોડી લોફ શુગરને જાદી છુદવી અને રગ આઇસક્રીમનો છે તેના થોડા ટીપા હથેલીપર નાખીને પછી ખાડને બેઉ હાથની હથેલી

વડે ખુબ ચોળીયાથી ખાડ ગોલાબી રગની થશે તેને સુકી થવા ગરમ જગ્યામાં મુકીને પછી કોઈ પણ મીઠાઈ ઉપર રગીન ખાંડ જોઈતી હોય તો એ ભભરાવવી પીળી અથવા બ્લુ રગની ખાંડ કરવી હોયતો રગકેક તથા જૅલીનો છે તે પ્રમાણે બનાવી કેસર અથવા ગુલીનો રંગ લેવો અને ભુરા રગ માટે જરા ચૉકોલેટનો ભુકો લઇ ઉપલીજ રીતે ખાડમા મેળવવો.

કલેજી ખારી.

બકરાની નાની કલેજી ૧, કાદા શેર ૧ છોલીને બારીક સેવ જેવા કાપેલા, ઘી શેર ૦।, આદુ તોળો ૦। તથા લસણુ વાલ ૫ બેઉ છોલીને છુદેલુ, નીમક તોળો ૧।.

કલેજીને સાફ કરી સોજી ધોઇ પાણીમા એક તોળો નીમક નાખી તેમા નરમ બાફી થડી થાયને નાના કકડા કાપવા પછી કાદાને ઘીમા લાલ તળી માહે આદુ લસણુ વઘારી કલેજી તથા બાકીનુ નીમક નાખી ચમચે મેળવી એક પાશેર પાણી રેડી ઇગારે ઢાકીને મુકી કલેજી બરાબર નરમ થઈ ઘીપર આવેને ઉતારવી

કલેજી તળેલી.

બકરાંની નાની કલેજી ૧, આદુ તોળો ૦। તથા લસણુ વાલ ૫ બેઉ છોલીને છુદેલુ, દલેલા મરી તથા હળદ દરેક તોળો ૦।, કોથમીર ઝુડી ૨ ના પાદડાં તથા મોટા લીલા મરચા ૨ બેઉ બારીક કાપેલું, નીમક તથા ઘી ખપ મુજબ.

કલેજી ખારીમાં લખ્યા મુજબ નીમક નાખી બાફીને કકડા કાપી બધો સામાન તથા અડધો તોળો નીમક ભેળીને તેમાં ખરમોઠી એક કલાક કલેજીને આથી રાખ્યા પછી ઘીમા તળવી.

કલેજી ભુંજેલી.

બકરાની નાની કલેજી ૧ ને સાફ કરી નાના દોઢ ઇચ જેટલા કકડા કાપી સોજી ધોવી અને કલેજી તળેલીમા લખ્યા મુજબનો બધો મસાલો તથા ધાણા જીરાનો મસાલો સપાટ ભરેલો નાનો ચમચો ૧ તથા નીમક તોળો ૦।। બધુ સાથે જરા જાડુ જેવુ પીસી તેમા કલે

જીના કકડા ખરમેાઠી ત્રણ કલાક આથી રાખ્યા પછી ભુંજવાની લેાઢાંની સાફ સીકને જરા ઘી લગાડી તેમાં કલેજીના કકડા ખેાસી ગામઠી કેાલસાના ઇગાર ઉપર ભુંજવા મુકવી પણ ઇંગારને કલેજી અથડે નહી માટે બે ઇટ સામસામી મુકી તેની ઉપર સીક મેલીને એમ રેહવા દેવી નહી પણ અવાર નવાર ફેરવ્યા કરી બધેથી એક સરખી ભુંજવી.

કલેજી મસાલાની.

કલેજી ખારીમા લખ્યા પ્રમાણે બારી કકડા કાપવા અને કાંદા શેર ૦॥ ને છેાલી બારીક સેવ જેવા કાપી પાશેર ઘીમા લાલ તળી કલેજી તળેલીમા લખેલેા બધેા મસાલેા પીસી માંહે તે જરા ભુંજી કલેજીના કકડા નાખી ચમચે મેળવી નીમક સપાટ ભરેલેા નાનેા ચમચેા ૧ નાખી ઢાકીને તતરાવવી અને એક પાશેરને આસરે પાણી રેડી ઇગારે રાખી ચરીને ઘીપર આવેને ઉતારવી

કવાબ ઇંડાંના.

કટલેસ ઇડાના લખેલા છે તેજ પ્રમાણે બધેા સામાન લઇ-તેજ રીતે તૈયાર કરી કવાબ વાળીને તેમજ તળવા

કવાબ કરીના.

પાઉનું ક્રીમ તથા કરી પાઉદર દરેક ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૪, માખણ નાના ચમચા ૨, બાફેલા ઇડા ૧૦ ની દાળ, નીમક તેાળેા ૧, ઘી ખપ મુજબ

ઉપલા બધા સામાનને પથરની ખલમા બારીક છુદી ખપતું ખપતું માખણ નાખી કવાબ વળે તેવુ કઠણ કરવુ, જેમ કરતા માખણ ઘટે તેા બીજુ લેવુ અને ગેાળા કરી કઢાઇમા ઘી કકડાવીને તળવા.

કવાબ કેાળમીના.

સમારી કેાટળા કાઢી સાફ કીધેલી તાજી કેાળમી રતલ ૧, ઇડુ ૧, જીરૂ, દલેલા મરી, હળદ તથા ગાઇ દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, કેાથમીર ઝુડી ૩ ના પાદડા, મેાટા લીલા મરચાં ૪–૫, કાદા શેર ૦।, લવગ ૧૦, લસણનેા નાનેા કડેા ૧, નીમક, ચેાખાનેા આટેા તથા સેાજી મીઠુ તેલ અથવા ઘી ખપ મુજબ

કોળમીની અંદર નેસ જેવો દોરો રેહછે તે ખાધામા આવે તો ઠીક નહી માટે તે બધાંમાથી બરાબર કાઢવો અને ઉપસેલા ભરેલા બે ચમચા નીમક સાથે ભેળીને પંદર મીનીટ રાખ્યા પછી થોડો ચોખાનો આટો લગાડીને સોજી ધોઈ તદન કોરડી કરી પથરની ખલમાં બારીક છુંદવી. લસણને છોલવુ અને કાંદાને છોલી બારીક ભુકા જેવા કાપી તેમાંના અડધાને જરા ઘીમાં તળવો પછી બધા સામાનને પાતા ઉપર બારીક પીસી છુદેલી કોળમીમા સપાટ ભરેલી એક ચમચી નીમક સાથે બરાબર મેળવીને પછી પાછું ખલમા છુંદીને ભેળવુ પછી છેલ્લે ઇંડુ ભાંગીને અંદર તે ભેળી કબાબ વાળી પેણામા ઘી અથવા તેલને બરાબર કકડાવ્યા પછી તેમા કવાબ મુકી ઉપર ઢાકણુ ઢાકવુ એક પડ તળાયને ચુલાપરથી પેણાને ઉતારી કવાબ થંડા થયા પછી તવાથાથી ફેરવી બીજુ પડ પેહેલાનીજ માફક તળવું. પથરની ખલ નહી હોય તો પછી સોજા ઢીમડા ઉપરકોળમીને છુંદવી.

કવાબ ખતાઇ.

નકી ગોસ્તનો ઘણોજ બારીક છુદેલો ખીમો રતલ ૦ા, બારીક છુદેલું જીરૂ તથા દલેલા મરી દરેક તોળો ૦ા, એળચી તથા લવંગ બેઉ મળી તોળો ૦। છુદેલુ, આદુ તોળો ૦। તથા લસણ વાલ પાંચ બેઉ છોલીને છુદેલુ, ઘણા બારીક છુદેલા ધાણા તથા નીમક દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દહીનો મઠો સપાટ ભરેલા નાના ચમચા ૨, બદામની બીજ નવટાક છોલીને ઘણી બારીક છુદેલી, કાંદા તોળો ૧ા છોલીને છુદેલો, લીંબુનો રસ નાના ચમચા ૩, ઇંડું ૧, સોજી અરી કેસર વાલ ૩ વાટેલી, ઘી ખપ મુજબ

કાંદા, આદુ તથા લસણનો રસ કાઢી તેમા બધો સામાન તથા ખીમો મેળવી એક કલાક રાખ્યા બાદ છેલ્લે મઠો, બદામ તથા ઇંડું ભેળી હાથને જરા ઘી લગાડી નાના કવાબ વાળવા અને પેણામા અથવા કઢાઇમા ઘી કકડાવી તેમા તળીને કાઢયા પછી લીંબુના રસમાં ભેળવા.

કવાબ ખીમાના.

નકી ગોસ્ત રતલ ૧ નો ઘણો બારીક છુદેલો ખીમો, કાંદા શેર ૦।, કોથમીર ઝુડી ૩ ના પાદડા; મોટા લીલાં મરચા ૨–૩,

ફુદનાનાં પાદડાં ૧૨ એ ત્રણડે બારીક કાપેલું, બારીક કાપેલી સૅલરી તથા પાર્સ્લી દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨, દલેલાં મરી સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, આદુ તોળો ૦।, લસણ વાલ ૫, છુંદેલી એળચી, લવંગ તથા તજ ત્રણ મળી સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, ઇંડા ૨, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, ઘી ખપ મુજબ.

આદુ લસણને છોલીને છુંદવુ કાદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી નવટાંક ઘીમા તળી માહે આદુ લસણ વઘારી ગરમ મસાલો તથા ઇંડા સીવાય બીજો બધો સામાન ખીમામાં મેળવી અડધો પાશેર પાણી રેડી નીમક નાખીને સુકો તતરાવેલો પકાવી કાઢીને ગરમ મસાલો ભેળી પાતા ઉપર બારીક પીસી છેલ્લે ઇંડા દોહવીને તે ભેળી કવાબ વાળવા અને કઢાઇમા ડુબતુ ઘી કકડાવી તેમા તળવા. મીઠાસ પસદ હોયતો ખીમો રાધતી વેળા માહે સપાટ ભરેલી એક ચમચી ખાંડ નાખવી

કવાબ ગોસ્તના તળેલા.

સોજ્જં નકી ગોસ્ત રતલ ૧ નો ધારદાર છરાથી ઘણોજ બારીક છુંદેલો ખીમો, કોથમીર ઝુડી ૫ ના પાદડા, ફુદનાના પાદડા ૧૨ તથા મોટાં લીલાં મરચા ૪–૫ એ ત્રણડે ઘણુ બારીક કાપેલુ, દલેલાં મરી તથા હળદ દરેક તોળો ૦।, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, આદુ તોળો ૧। તથા લસણ તોળો ૦। બેઉ છોલીને છુંદેલુ, ઘી ખપ મુજબ

સાધારણ કવાબ બનાવવા માટે ઉપર લખેલા બધા સામાનને ખીમા સાથે બરાબર ભેળી લાકડાના ખલબતાથી છુદીને કાઢયા પછી એકથી દોઢ કલાક ચાળણી યા બોયા તળે ઢાકી રાખ્યા બાદ હાથને પાણી લગાડીને કવાબવાળી કઢાઇમાં ડુબતુ ઘી કકડાવી તેમાં કકરા તળવા કવાબ તળતી વેળા ગમે તો ઉપર ઢાંકણ ઢાકવુ, તેથી બરાબર ચરશે. એ તળેલા કવાબનો ખીમો આથતી વેળા ગમે તો માહે સોજુ તદનજ પાણી વગરનુ કઠણ દહી શેર ૦। ભેળવુ મીઠાસ પસદ હોયતો માહે સપાટ ભરેલી એક ચમચી ખાડ નાખવી. કવાબની અદર ઇંડા મુકીને બનાવવા હોય તો કઠણ બાફેલાં ઇંડાના

આડા બબે કકડા કાપવા અને કવાબના આયેલાં ગોસ્તના કવાબ વાળ્યા પછી તેની અંદર આડો કરી ઇંડાનો એકેક કકડો વચમાં મુકી ઇંડું બાહેર દેખાય નહી તેમ ઉપરથી બંધ કરવુ. પણ એમા દહી તથા ખાંડ લેવી નહી આથી રાખ્યા વગર તુર્ત કવાબ બનાવવા હોયતો દહી તથા ખાંડ લેવુ નહી પણ ઉપર લખેલા સાધારણ કવાબના સામાનને તેજ રીતે મેળવ્યા પછી પાકુ પપાઉ હોય તો તેના છોલેલા કકડા તોળા ૨ા અને કાચુ હોયતો તોળો ૧ા લઇ તેને કાટળી યા કાસીયા વડે ઘણુંજ બારીક વાટીને માહે તે મેળવવુ અથવા કાચાં પપાઉનુ દુધ દસ ટીપા મેળવીને ઉપર મુજબ કવાબ વાળવા અને તળતા ધીમા વળગે નહી માટે ઘઉ યા ચોખાના ઘણા સેજ આટામા દાબ્યા વગર હલકે હાથે અળગા ખરમોઠી તુર્ત ઘી કકડાવી માહે તળવા મુકી તળાયને ભાગે નહી તેમ સંભાળથી કાઢી લગડી યા છાલકી તપેલીમા ઢાકીને મુકી હેઠે ઇંગાર રાખવા, તેથી કવાબ ચરીને ઘણા પોચા થશે એ પપાઉ સાથના કવાબ કદાચ તળતી વેળા વેરઇ ગયા હોય તો પછી તેને તુર્ત પાછા મસળી નાખી માહે બે ઇંડા મેળવી એજ રીતે વાળીને આટો લગાડી તળવા. મરજી પડે તો એ કોઇબી કવાબમા ધાણાજીરાનો મસાલો સપાટ ભરેલી એક ચમચી નાખવો

કવાબ ગોસ્તના ભુંજેલા.

કવાબ ગોસ્તના તળેલામા સાધારણ કવાબ બનાવવા પેહેલેજે લખેલુંછે તેજ મુજબ બધો સામાન તૈયાર કરવો અને હાથને જરા તાડી યા પાણી લગાડી મોટા કવાબવાળી અડધો કલાક છુટા છુટા વખાતા રાખ્યા બાદ લોઢાની સોજી સીક અથવા સાફ કીધેલા ખજુરીના સોટાને જરા ઘી લગાડી તેમા કવાબ પોરસવા અને ગામડી કોલસાના ઇંગાર સળગાવી કવાબ હેઠે ઇંગારને લાગે નહી માટે સીક યા સોટાના બેઉ છેડા એકેક ઇંટ યા નળીયા ઉપર ગોઠવીને અળગુ રાખી અવાર નવાર ફેરવ્યા કરી બધેથી સરખા ભુજીને પછી ઉપર જરા સોજુ ઘી લગાડી પાછા ગરમ કરી સીક યા સોટામાથી સંભાળીને કાઢી લીબુ નીચવીને ગરમ ગરમ ખાવા એમા દહી, પપાઉ તથા ખાંડ નાખવી નહી

કવાબ દમોરી.

કવાબ ગોસ્તના તળેલામાં પેહેલેજ સાધારણ કવાબ બનાવવાના લખેલાછે તે મુજબનો બધો સામાન તૈયાર કરવો. પણ તેમાં લખ્યા પ્રમાણે મોટા કવાબ વાળવા નહી ઘણીજ ઝીણી લખોટી જેટલા બધા કવાબ બનાવવા અને કઢાઇમા ઘી કકડાવી તેમાં લાલ તળી પલાવ યા ખીચડી જેમા એ કવાબ નાખવા લખેલુ હોય તેમા નાખવા. એમાં દહી, ખાંડ તથા પપાઉ નાખવુ નહી.

કવાબ નાળીયેરના.

નાળીયેર ૧ ઘણુ બારીક ખમણેલું, પટેટા શેર ૦॥, કાંદા શેર ૦॥, કોથમીર ઝુડી ૪ ના પાદડા, મોટાં લીલા મરચાં ૫, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, ધાણાજીરાનો મસાલો તથા દલેલી હળદ દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, આદુ નોળો ૦ા છોલીને છુંદેલું, ઈંડું ૧, ઘી ખપ મુજબ

નાળીયેરનુ દુધ નીકળે નહી તેમ હલકે હાથે સુકા પાતા ઉપર પાણી વગર ઘણું બારીક પીસ્વુ કોથમીર મરચાંને ધોઇ કોરડું કરી અડધી કોથમીરને બારીક કાપવી અને અડધીની સાથે મરચાને પીસ્વાં. કાદાને છોલી અડધાને ભુકા જેવા કાપવા અને અડધાને સેવ જેવા કાપી તેને ઘીમા કકરો બદામી રંગનો તળવા પટેટાને નરમ બાફી છોલીને બરાબર મૅશ કરવો પછી બધો સામાન બરાબર ભેળી તેના નવ ભાગ કરવા અને હાથને પાણી લગાડી ગોળ કવાબવાળી કઢાઇમાં ડુબતુ ઘી કકડાવી સભાળથી ધીમે બળતે ઘણા લાલ તળવા ગમે તો સુકા પાઉના ક્રીમમા રોળીને તળવા. કવાબના સામાનમા સપાટ ભરેલો એક ચમચો ખાંડ ભેળીને મીઠા બનાવેલા કવાબ વધારે સારા લાગેછે એ કવાબ ગોસ્તના કવાબ જેવાજ લાગેછે

કવાબ પાપડીમાં.

ગોસ્ત અથવા મરઘી પાપડીમા લખેલુંછે તેમ પણ ગોસ્ત મરઘી વગર અમથીજ પાપડી રાધવા મુકવી અને પાપડી ચરવા આવે અને માહે થોડુ પાણી રહેને કવાબ ગોસ્તના તળેલામાં સાધા-

રણ કવાબ બનાવવા લખેલુંછે તે મુજબ કવાબ વાળીને તૈયાર કરી તળીયા વગરના કાચા કવાબને પાપડીની ઉપર બધા પાશે પાશે મુકી તપેલી ઢાકી ઇંગારે રાખી કવાબ કઠણ થાય અને પાણી બળી પાપડી ધીપર આવેને ઉતારવું. એ કવાબમા પપાઉ, દહી તથા ખાડ નાખવી નહી.

કવાબ પુકસંદ.

કુમળું નકી ગોસ્ત રતલ ૦।।।, સોજું કઠણ દહી શેર ૦।।, આદુ શેર ૦।, જાયફળની ખમણીથી ખમણેલુ વેલાતી પનીર, છોલેલા કાદા તથા બદામની બીજ દરેક શેર ૦।, દલેલા મરી તોળો ૧, દુધપાક જેવુ ધાડુ કીધેલુ દુધ પાશેર ૧, લીબુનો રસ નાના ચમચા ૪, એળચી તથા લવંગ દરેક ૧૨ બેઉ છુંદેલુ, ખરી કેસર વાલ ૨।। વાટેલી, ભુંજેલા ધાંણા તથા નીમક દરેક તોળા ૨, ઘી ખપ મુજબ

બદામને છોલીને બારીક પીસવી ધાણાને બારીક પીસવા કાદાને પણ પીસવા પછી ગોસ્તના નાના કકડા કાપવા અને દહીને કપડામાં નાખી માહે પાણી હોય તે નીકળી જાયને કાઢવુ પછી કાંદા, આદુનો રસ, નીમક, મરી, કેસર, ધાણા, લીબુનો રસ સઘળુ ભેળી ગોસ્તના કકડાને એમા ખરમોટવા અને દુધપાકમા દહી, બદામ, એળચી, લવંગ બધુ બરાબર મેળવી છેલ્લે ગોસ્તના કકડાને લગાડી તેની ઉપર ખમણેલું પનીર ભભરાવવુ અને લોઢાની સોજી સીકને ઘી લગાડી તેમા ખોસી કલેજી ભુંજેલીમા લખ્યા મુજબ ભુંજવુ.

કવાબ ભેજાંના.

બકરાના તાજા ભેજા ૩, મીલનો પેહેલા નબરનો ઘઉનો આટો સપાટ ભરેલા નાના ચમચા ૩, નીમક, દલેલા મરી તથા બારીક કાપેલી પાર્સ્લી દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, ઇડા ૨, ઘી ખપ મુજબ.

કટલેસ ભેજાંના પેહેલામા લખ્યા મુજબ ભેજાને સાફ કરી બાફી થંડા થાયને પથર યા લાકડાની ખાડણીમા બીજા સામાન સાથે છુંદીને પછી માહે ઇડાં મેળવી કવાબવાળી કઢાઇમા ડુબવુ ઘી કકડાવી તેમાં તળવા

કવાબ મરઘીના.

કવાબ, ગોસ્તના તળેલામાં લખ્યા મુજબ બધો સામાન લેવો પણ ગોસ્તને બદલે મરઘીના સીનાં તથા પગનુ નકી માસ લઈ છુદીને તેજ રીતે કવાબ બનાવવા એમા દહી, પપાઉ તથા ખાડ નાખવી નહી.

કવાબ માછલીના.

તાજા છમણા રાંમસ અથવા મોટી માગણ યા બોઇના કાંટા તથા ચામડુ કાઢીને નકી માસ તથા ઘી દરેક શેર ૧, કાદા શેર ૦। છોલીને બારીક ભુકા જેવા કાપેલા, તદન કડણ દહી શેર ૦॥, ચણાની દાળ; ભુજેલા બારીક છુદેલા ચણા તથા આદુ દરેક તોળા ૩, નીમક તથા ખસખસ દરેક તોળા ૨, બારીક છુદેલા ધાણા તોળો ૧, મીઠુ તેલ નાના ચમચા ૨, છુદેલી તજ તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, બારીક છુદેલા સવા ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧ એળચી તથા લવગ દરેક ૧૦ છુંદેલુ, ઇડા ૧ ની સફેદી

ચણાની દાળને પીસવી, આદુને છોલી ઘણુજ બારીક ભુકા જેવુ કાપવુ ખસખસને બારીક પીસવી પછી માછલીના માસને તેલ લગાડીને ધોઈ ચણાનો આટો લગાડી પાશેર દહીમા ભેળીને બે કલાક રાખ્યા બાદ પાછી ધોવી અને તેમાથી પાચ તોળા માછલીને જુદી કાઢી રાખી બાકીની બચીના બારીક કટકા કાપવા ત્યારબાદ થોડા ઘીમા કાદાને લાલ તળી તેમા માછલીના કટકા, ધાણા તથા નીમક નાખી તતરાવવુ અને ઉતારી થડુ થાયને ખીમા જેવી કાપી તેમા પીસેલી દાળ, ખસખસ તથા સફેદી ભેળી પેલી જુદી કાઢી રાખેલી પાચ તોળા માછલીને પણ બારીક કાપી તે તથા બીજો સઘળો સામાન તથા બીજા નવટાક કાદાને છોલી ભુકા જેવા કાપીને તે પણ ભેળવી કવાબવાળી કઢાઇમા પુરતુ ઘી કકડાવીને તેમા તળવા વધારે સ્વાદીષ્ટ કવાબ કરવા હોય તો પાશેર ખાડનો પતળો શીરો કરી તેમા કવાબ મેલી ચુલે મુકી ચાસ પી શીરો સુકાયને કાઢવા.

કવાબ માછલીના તીખા.

ચામડું તથા કાટા કાઢી નાખીને માછલીનુ નકી માસ તથા કાંદા દરેક શેર ૧, તદન કડણ દહી શેર ૦॥, છુદેલી એળચી, લવંગ

તથા તજ ત્રણુ મળી ઉપમેલી ભરેલી ચમચી ૧, બારીક છુદેલા સુવા, ધાણા તથા આદુ દરેક તેાળેા ૧, સેાજુ મીઠુ તેલ નાના ચમચા ૨, છુ દેલુ ૭૨, દલેલા મરી તથા નીમક દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, ચણાનેા આટેા સપાટ ભરેલા નાના ચમચા ૩, ઘી ખપ મુજબ.

આદુને છોલી છુદીને રસ કાઢવેા પછી માછલીના અડધી ઇચ જેટલા કટકા કાપી મીઠુ તેલ લગાડી ખુબ ધેાઈ ચણાનેા આટેા લગાડીને થેાડીવાર રાખ્યા પછી ફરી ધેાવી ત્યારબાદ આદુનેા રસ કાઢી તે તથા નીમક લગાડી અડધાં દહી સાથે બધેા મસાલેા ભેળી તેમા માછલીને ખરમેાટવી અને કાદાને છેાલી તેના પણુ માછલી જેટલા કટકા કાપી લેાઢાની પતળી સેાજી સીકને જરા ઘી લગાડી તેમા એક માછલીનેા અને એક કાદાનેા કકડેા એમ અગ્યાર નવાર ખેાસી ગામઠી કેાલસાના ઇગાર ઉપર ભુજવા મુકી અડધુ ભુંજાયને બાકીના દહીમા સેજ પાણી તથા જરા ઘી ભેળી માછલી પર તે લગાડીને બરાબર ભુજવી તૈયાર થાયને બીજુ કકડાવેલું સેાજું ઘી લગાડવુ

ક્વીન કસ્ટર.

તાજા ઇડા ૧૨ ની દાળ, ક્રીમ ભરેલી શેર ૦॥।, ખાડ તેાળા ૭॥, નેાઇયેા વાઇન ગ્લાસ ૧॥, નીમક ચમટી ૧

દાળને ખુબ દેાહવી તેમા ખાડ ભેળી છેલે ક્રીમ નાખી ધગ-ધગતા ઇગાર પર મેલી ઘુટી ઘાડું થાયને ઉતારી થડું થાયને નેાઇયેા ભેળી ગમેતેા થેાડી બદામની બારીક સ્લાઇસ નાખવી નીમક પસંદ નહી હેાયતેા તે નાખવુ નહી.

ક્વીન ડ્રૅાપ્સ.

તાજું સેાજુ માખણુ, સેકીને સુકેા કીધેલેા મીલનેા પેહેલા નબરનેા ઘઉનેા આટેા, ધેાઇને કેારડી કીધેલી કરટ દરાખ તથા છુંદેલી ખાડ દરેક રતલ ૦॥, જાયફળ ૦॥ ખમણેલુ, તાજા ઇડા ૪, લગાડવાનુ બીજુ માખણુ ખપ મુજબ.

ઇડાની દાળને ખુબ ઘુટવી અને સફેદીને કહણ કફ ચઢાવવેા. પછી માખણુને ઘુંટી નરમ કરી તેમા ખાંડ તથા જાયફળ ભેળી

થોડા થોડી કરી સફેદી તથા દાળ મેળવી પાચ સાત મીનીટ ઘુટી આટો તથા દરાખ હલકે હાથે ભેળવું અને ઝીણા કોરાં કાગજને માખણ લગાડી તેની ઉપર થોડે થોડે છેટે ચમચા વડે કબુતરના ઇડા જેટલી મેળવણી મુકી દસથી પંદર મીનીટ ગરમ ભઠ્ઠીમાં ભુજી ડ્રૉપ્સ થડા થાયને કાગજ પરથી ઉપાડવા

કસ્ટર.

સોજુ તાજુ દુધ શેર ૧, ઓખરી કાપેલી કૅરવેસીદ તોળો ૦ા, તજનો કકડો ઇચ ૧, તાજા ઇડા ૮, લીબુ ૧ ની બારીક કાપેલી છાલ, ખાડ રતલ ૦ા

અડધા દુધની સાથે લીબુની છાલ, કૅરવેસીદ તથા તજને કલઇ વાળી સોજી તપેલીમા ચુલે ત્રણ કકડા પાડવા અને ઇડાને ખુબ દોહવી બાકીના દુધમા એ તથા ખાડ ભેળી બધુ સાથે મેળવી એક વાસણમાથી બીજા વાસણમા છ સાત વખત નાખીને પછી ચાળ-ણીમાથી ગાળી કાઢી થોડીવાર ઠરવા દઈ ઉપર ફીણ આવ્યુ હોયતો તે કાઢી નાખી કપમા ભરી તુર્ત ગરમ ભઠ્ઠીમા ભુંજવુ અથવા વાટી યા લગડીમા ભરી પુડીગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ ચુલાપર ભુજવુ આમ્મે કસ્ટર મજાહનુ થાયછે

કસ્ટર ૨ જું.

સોજુ તાજુ દુધ શેર ૧ા, તાજાં ઇડા ૧૨ ની દાળ ખુબ દોહવેલી, છુ દેલી સોજી ખાડ તોળા ૭ા, આઇસીનગ્લાસ તોળો ૦ાા, બદામનુ ઍસૅન્સ ટીપા ૩–૪, બ્રૅંડી ચમચી ૨.

દાળમા થોડુ થોડુ કરી બધુ દુધ બરાબર ભેળીને ગાળી ખાડ તથા આઇસીનગ્લાસ નાખી ઇગારે મુકી પતળા દુધપાક જેવુ થાય ત્યા સુત્રી ઘુટીને પછી ઉતારી કોડીના વાસણમા નામી ઍસૅન્સ તથા બ્રૅંડી નાખી થડુ થાય ત્યા સુધી ચમચાથી હલાવ્યા કરવુ હલાવ્યા વગર રાખતા દહીંના જેવુ બધાઇ જશે. આમ્મે કસ્ટર સ્પજકેક અથવા એવાજ બીજા પુડીગ યા કેક અથવા સાધના સાથે ખાવુ. એ ઘણુ મજાહનુ થાયછે મરજી પડે તો ટેસ્ટ મુજબ વૅનીલાનુ તથા બેથી ત્રણ ટીપાજ ગૌલાબનુ ઍસૅન્સ છેલ્લે નાખવુ

કસ્ટર ૩ જું.

સોજું દુધ શેર ૧॥, લીંબુ ૧ ની છાલ, આરારૂટ ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, તાજા ઇંડા ૩ ની દાળ, સફેદ ખાંડ તોળા ૭॥

દુધમાંથી નાના છ ચમચા દુધ જુદું કાઢી રાખીને પછી કલઇવાળી તપેલીમા બાકીના દુધને લીંબુની છાલ સાથે અડધો કલાક ઇંગારે મુકી ઊતારીને ગાળવું પછી પેલા પાંચ ચમચા થડાં દુધમા આરારૂટને બરાબર મેળવી ગાંગડા નહી થાય તેમ થોડું થોડું કકડાવેલાં દુધમા રેડતાં જવું અને મેળવવું. તેકેડે દાળને ખુબ દોહવી તેમાં ખાંડ નાખીને તે આરારૂટની મેળવણીમા ભેળી ઇંગારે ઘુટયા કરી માહે જોશ આવવા દેવો નહી ઘટ થાયને ઉતારવું આએ કસ્ટર પુડીંગ માટેછે.

કસ્ટર આરારૂટનું.

આરારૂટ તથા ખાંડ દરેક તોળા ૮, સોજું દુધ શેર ૧, તાજાં ઇંડા ૩ ખુબ દોહવેલા, છુદેલું જાયફળ ૧, વૅનીલાનું ઍસૅન્સ ચમચી ૧॥, બદામનું ઍસૅન્સ ટીપા ૭

આરારૂટને થોડા થડા પાણી સાથે બરાબર મેળવી ઠરવા દઇ ઉપરનું પાણી કાઢી નાખવું અને દુધને કકરો પાડી ગાંગડા નહી થાય તેમ માહે જરાજરા કરી મેળવી થડું પડેને બધો સામાન માહે ભેળી પાઇદીશમા ભરી ભઠી યા તંદુરમા અથવા લગડી કે વાટીમા ભરી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ ચુલાપર ભુંજવું. પણ એમા હેઠે ઘણો સેંજ ઇંગાર રાખવો બાફવું હોય તો એક ઉંડા વાસણમા ભરી માહે પાણી નહીં જાય તેની સંભાળ રાખી ઉપર ભીનવેલું કપડું બાંધી એક કલાક બાફવું આએ કસ્ટર સારૂં લાગેછે.

કસ્ટર ઍપ્રીકૉટ જામનું.

કોઇ પણ જાતનો પફપેસ્ટ બનાવી પાઇદીશના તળીયામા મુકી તેની ઉપર એક ઇંચ જાડું જામનું પડ પાથરવું અને ત્રણ તાજા ઇંડાંને ખુબ દોહવી અડધો શેર સોજા દુધમા ભેળી તેમા ચોખાનો આટો ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, ખાંડ ઉપસેલો ભરેલો નાના

ચમચો ૧ તથા બદામનુ ઍસૅન્સ ટીપા ૩ ભેળી એ મેળવણીને જામની ઉપર પાથરી ગરમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં પદરથી વીસ મીનીટ ભુજવું.

કસ્ટર ક્રીમ.

તાજી ક્રીમ ભરેલી શેર ૧, સોજુ દુધ પાશેર ૧, તજનો કકડો ઇંચ ૧, લીંબુ ૧ ની છાલ, સોજી સફેદ ખાંડ રતલ ૦।, તાજાં ઇંડા ૮ ની દાળ

ઇંડાની દાળને ખુબ દોહવવી પછી કલઇવાળી તપેલીમાં દુધમા તજ તથા છાલ નાખી બે કકરા પાડી ઉતારીને ગાળી માહે ક્રીમ તથા દાળ ભેળી બીજી સોજી તપેલીમા ઇગારે ધુટી ઘાડુ થાયને ઉતારી કોડીના ઉડા બોલમા નાખી થંડુ થાય ત્યા સુધી ચમચાથી હલાવ્યા કરીને પછી ગ્લાસ અથવા કપમા ભરવુ

કસ્ટર કૉફી.

સોજુ તાજું દુધ શેર ૧, તાજા ઇંડા ૮ ની દાળ, ખાંડ તોળા ૩॥, દલેલી સોજી કૉફી તોળા ૨, સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૩ અથવા ગોલાબનુ ઍસૅન્સ ટીપા ૩.

દુધમા ખાંડ નાખી ચાર પાચ કકરા પાડી ઉતારીને તુર્ત માહે કૉફી નાખી ત્રણ મીનીટ ઢાંકી રાખ્યા બાદ ગાળીને તદન થડું પાડવુ પછી ઇંડાની દાળને ખુબ દોહવીને તે તથા ગોલાબ યા ઍસૅન્સ ભેળી ઉડા કપમા ભરી કપ અડધા ડુબે તેટલુ પાણી એક પોહોળા પાટીયામા ફકું કરી તેમા કપ ગોઠવીને મુકી બળતુ કરી ઢાકણુ ઢાકી તેપર રાખ નાખીને છુટા છુટા ઇગાર મુકવા, જેથી બાફ થયેલુ પાણી કસ્ટરમા પડે નહી એક કલાક બાફીને કાઢવુ ગમેતો એકજ મોટા વાસણુમા ભરી તેની ઉપર કપડુ બાધીને બાફવુ.

કસ્ટર કૉફી ર જું.

છુદેલી સોજી કૉફી તોળા ૨, સોજુ દુધ શેર ૧, દલેલી ખાંડ નવટાક, તાજા ૫ ઇંડાંની દાળ.

દુધમાં ખાંડ નાખી કકરો પાડવો. કૉફીમા કકરા પડતું એક પાશેર પાણી રેડી ચાર મીનીટ ઢાકયા પછી કપડાંથી ગાળીને દુધમાં ભેળી થડુ થાયને ઇંડાની દાળને ખુબ દોહવીને તે મેળવી ચુલે ધીમે બળતે ઘુંટયા કરી ઘાડું થાયને ઉતારી કપમાં ભરી થડું થાયને ખાવુ. ગમેતો ટેસ્ટ માટે છેલ્લે ગોલાબનુ ઍસૅન્સ ત્રણ ટીપા ભેળવું.

કસ્ટર કૉર્નફ્લૉઅર.

કસ્ટર આરારૂટનુ છે તેજ મુજબ બધો સામાન લેવો પણ આરારૂટને બદલે કૉર્નફ્લૉઅર લેવો અને તેજ રીતે બનાવવું. એ કસ્ટર સારૂં લાગેછે

કસ્ટર ગુસબરી.

છલટાંમાથી કાઢેલી સોજી પાકી ગુસબરી રતલ ૨, તાજાં ઇડાં ૬ ની દાળ, સોજી ખાંડ રતલ ૦।।।, માખણ તોળા ૨, ખમણેલુ જાયફળ ૦।।.

ગુસબરીને સોજી ધોઇ એક પાશેર થડા પાણી સાથે કલઇ ભરેલી તપેલીમા ધગારે મુકી લાકડાના ચમચા વડે અવાર નવાર ભચડીયા કરવુ અને બધો રસ નીકળે પછી ઉતારી બારીક આધ-રાની ચાળણીથી રસ ગાળી લઇ થડો થાયને ઇડાની દાળને ખુબ દોહવી ને, માખણ તથા ખાડ રસમા ભેળી ધગારે ઘુંટયા કરી પતળા દુધપાક જેવુ થાયને ઉતારી જાયફળ ભેળી કસ્ટરના ગ્લાસોમા ભરવુ. માહે કકરો આવવા દેવો નહી

કસ્ટર ગોલાબી.

સોજુ દુધ શેર ૨, ખાડ શેર ૦।।, વૅનીલાનું ઍસૅન્સ નાનો ચમચો ૧।।, ગોલાબ અથવા બદામનુ ઍસૅન્સ ટીપા ૫, તાજાં ઇડા ૧૮ ની દાળ, કીરમજની ઘણી બારીક ભુકી ચમટી બે અથવા રંગ આઇસક્રીમનો ખપ મુજબ

દુધને એક કકરો પાડી ખાડ તથા કીરમજ હોય તો તે ભેળવી દાળને કોડીના વાસણમા લાકડાના ચમચા વડે ખુબ ઘુંટી તેમાં દુધ થંડુ થાયને જરાજરા કરી બધુ મેળવવુ. ત્યારબાદ જરાપણ

હાથ રાખ્યા વગર ઇંગારે ધુંટી ઘાડું થાયને ઉતારી મોટા છેડની કલઈ ભરેલી ત્રાંબાની ચાળણીમાંથી છાડીને ઍસૅન્સ તથા કીરમજ નહી હોય તો પછી મેળવણી ગોલાબી થાય તેટલો આઇસક્રીમનો રંગ ભેળી અમથું ખાવુ અથવા સ્પંજ કેક યા સાધનાં સાથે ખાવુ. એ કસ્ટર ઘણુ સારૂં લાગેછે

કસ્ટર ચૉકોલેટ.

ચૉકોલેટ રતલ ૦।।, સોજ્જુ દુધ શેર ૧।।, ખાડ શેર ૦।।, તાજા ઇડાં ૬, વૅનીલાનુ ઍસૅન્સ ચમચી ૧।।, ગોલાબનુ ઍસૅન્સ ટીપા ૪.

દુધને બાળી પતળા દુધપાક જેવું કરવુ ઇડાની દાળને ખુબ દોહવી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી તેમાં ખાંડ ભેળવી ચૉકોલેટને થોડાં કકડતા પાણીમા બરાબર પીગળાવી તેમા બાળેલુ દુધ ભેળી એક કકરો પાડી ઉતારવુ અને કુકુ થાયને ખાડ સાથના ઇડા મેળવી પાછુ ઇંગારે મુકી ધુટયા કરી દુધપાક જેવુ થાયને ઉતારી થંડું થાયને ઍસૅન્સ ભેળી કપમાં ભરવુ.

કસ્ટર ચોખાના આટાનું.

સોજ્જુ દુધ શેર ૧, મીલનો પેહેલા નબરનો ચોખાનો આટો ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, તાજા ઇડા ૪ ની દાળ ખુબ દોહવેલી, તજનો કકડો ઇચ ૦।।, ખાડ રતલ ૦।, કડવી બદામ ૬ છોલીને જરા ગોલાબમા પીસેલી, મીઠી બદામ ૧૫ ને છોલીને સ્લાઇસ કાપેલી, ઘણો સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૩

તજ નાખી દુધને એક કકરો પાડી ઉતારીને તજ કાઢી નાખી ખાડ ભેળી થડુ પાડી જરાજગ કરી દાળ અને પછી આટો બરાબર મેળવી છેલ્લે બદામ ભેળી ઇગારે ધુઠીને ઘાડુ કરી ઉતારીને ગોલાબ ભેળી બદામની સ્લાઇસ ભભરાવવી આએ કસ્ટર મજાહનુ લાગે છે.

કસ્ટર તાપીયોકાનું.

તાપીયોકા ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૩, દુધ શેર ૦।।, માખણ તોળા ૨, સફેદ ખાડ નવટાક રૅતેફયાદાર અથવા વૅની-લાનુ ઍસૅન્સ ચમચી ૧, તાજા ઇડા ૪, બદામનાં મકરૂન તોળા ૨।। છુદેલા.

તાપીયોકાને સોજા ધોઇ પાણી નામી ઇંગારે ચેરવી નરમ કરી પાણી સુકવીને દુધ રેડી ચુલે ઘુંટયા કરી કઠણ થાયને ખાંડ તથા માખણ નાખી તે પીગળેને ઉતારવું અને ઇડાને ખુબ દોહવી તેમાં એ રાધેલા તાપીયોકામાથી એક ચમચો ભરી બરાબર મેળવીને પછી બધાંમા ભેળી ઇંગાર પર એક કકરો પાડી ઉતારી થડું થાયને ઍસૅન્સ નાખી દીશમાં કાઢી ઉપર મકરૂનનો ભુકો ભભરાવવો

કસ્ટર નાળીયેરનું.

સોજુ મોટું પાકટ નાળીયેર ૧ ખમણેલુ, તાજા ઇડા ૩, ખાંડ ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૩

નાળીયેરને સોજા પાતાપર પીસી સેજ પણ પાણી નાખ્યા વગર નીકળે તેટલુ બધુ દુધ કાઢી કપડાથી ગાળવુ અને ઇડાને ખુબ દોહવી તે તથા ખાડ એમા ભેળી કાસીયામાં ભરી હેઠે થોડો અને ઉપર વધારે ઇંગાર મુકીને ભુજવુ

કસ્ટર પનીરનું.

જાયફળની ખમણીથી ખમણેલું વેલાતી પનીર તોળા ગા, સોજુ માખણ તોળા ૫, તાજાં ઇડા ૨, દુધ પાશેર ૦ાા.

ઇડાને ખુબ દોહવવા અને માખણને ઘુંટી નરમ કરી બધુ સાથે ભેળી છાલકા પાઇદીશમા ભરી ગરમ ભઠી અથવા તંદુરમા ભુજવુ

કસ્ટર બદામનું.

કડવી બદામની બીજ તોળો ૧ા, મીઠી બદામની બીજ તોળા ૧૫, છુદેલી ખાડ રતલ ૦ા, ક્રીમ ભરેલી તથા સોજુ દુધ દરેક શેર ૦ાા, તાજા ઇડા ૮ ની દાળ તથા ૩ ની સફેદી, ખોખરી કીધેલા કૅરવેસીદ સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, તજનો કકડો ઇચ ૦ાા, લીબુ ૦ાા ની છાલ, ગોલાબ નાના ચમચા ૪.

બદામને છોલી ગોલાબ સાથે ઘણી બારીક પીસવી ઇડાંની દાળને ખુબ દોહવવી અને સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો પાશેર દુધમા કૅરવૅસીદ, છાલ તથા તજ નાખી કકરો પાડીને ગાળવુ અને બાકીના

દુધમા બદામ, ખાંડ તથા ક્રીમ નાખી હાથ વડે ખુબ ચોળી કકડાવેલું દુધ થડુ પડેને તેમા પેહેલે ઇડાં મેળવ્યા પછી બદામવાળી મેળવણી ભેળી ઇગારે ધુટી ધાડુ થાયને ઉતારી થંડુ પડે ત્યા સુધી ચમચાથી હલાવ્યા કરવું ગમેતો ટેસ્ટ માટે ચાર ટીપા ગોલાબનું ઍસૅન્સ નાખવું. આએ કસ્ટર સારૂ થાયછે

કસ્ટર બદામનું ૨ જું.

બદામની બીજ રતલ ૦॥, કડવી બદામ ૫, ક્રીમ ભરેલી તથા દુધ દરેક શેર ૦॥, ખાંડ રતલ ૦।, તાજા ઇડા ૬ ની દાળ, ગોલાબ યા ઑરેંજફ્લાવર વૉટર નાના ચમચા ૨

બદામને છોલી જરા જરા ગોલાબ યા ઑરેંજફ્લાવર વૉટર નાખીને છુદવી અને ઇડાની દાળને ખુબ ધુટવી પછી બધો સામાન ભેળી કપમા, દીશમા યા વાટીમા ભરી પુડીગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભુંજવુ

કસ્ટર બાફેલું.

સોજુ દુધ શેર ૧, ખાંડ શેર ૦।, તાજા ઇડા ૩, એળચી ૧૨, જાયફળ વાલ ૫ (બેઆની ભાર), બદામની બીજ ૧૪, વૅનીલાનું ઍસૅન્સ ટીપાં ૪૫ (પોણી ચમચી), ગોલાબનુ ઍસૅન્સ ટીપા ૪ અથવા સોજો ગોલાબ નાનો ચમચો ૧, બોખરી કીવેલી કૅરવેસીદ તોળો ૦॥

બદામને છોલીને બારીક સ્લાઇસ કાપવી એળચી જાયફળને છુદવું ઇડાને ચમચાથી ખુબ તરેહ દોહવીને પતળા કરવા પછી દુધમા ખાંડ પીગળાવી ગાળી ચુલે લગભગ અડધુ બાળી ઉતારીને થડુ થાયને તેમા દોહવેલા ઇડા તથા બાકીનો બધો સામાન ભેળી એ મેળવણીથી પોણું ભરાય તેટલા એક બોલ અથવા કાસીયામા ભરી તેની ઉપર ભીનવેલુ જાડુ કપડુ બાધવુ અને પોહોળી તપેલીમા પાણી ભરી તેમા કસ્ટરનુ વાસણ મેલી ઢાકણુ ઢાકી મોટે બળતે મુકવુ પણ કકરો પડતા કસ્ટરના વાસણમા પાણી ભરાય નહી તેટલું અધુરૂ રાખવુ. એક કલાકે કસ્ટર બધાશે કસ્ટરના વાસણપર કપડુ બાંધ્યું

નહી હોવતો પછી ઢાકણુપર જરા રાખ પાથરી તેની ઉપર છુટા છુટા ઇંગાર મુકવા, તેથી ઢાંકણુપરનો બાફ અંદર કસ્ટરમા પડશે નહી. ઉપર લખ્યા મુજબનુ ઍસૅન્સ તથા ગોલાબ નાખવાને બદલે મેળવણી તૈયાર કીધા પછી ટેસ્ટ મુજબ લૅમનનુ ઍસૅન્સ નાખ્યાથી પણ સારો સ્વાદ થાયછે, તેમજ ઘણીજ બારીક વાટેલી સોજી ખરી કેસર બે ચમટી ભરીને ઍસૅન્સને બદલે દુધ બાળીને ઉતારયાપછી તેમા બરાબર મેળવીને બનાવેલા કસ્ટરનો ટેસ્ટ મજાહનો જુદોજ થાયછે

કસ્ટર બીસ્કીટનું.

રૅતેફયા કેક તથા બદામના ઝીણા મકરુન દરેક રતલ ૦॥, સોજુ દુધ શેર ૧॥, તાજા ઇડા ૩, બીજી ૨ ઇડાની સફેદી, રૅડ-કરંટ જૅલી રતલ ૦।, ખાંડ તોળા ૪, જાયફળ તોળો ૦।

રૅતેફયા કેક તથા મકરુનને છુંદી ભુકો કરવો ત્રણ ઇડાને ખુબ દોહવી દુધમાં મેળવી ખાંડ નાખીં ચુલે ઘુંટીને ઘાડા દુધપાક જેવુ થાયને ઉતારી મકરુન તથા કેકના ભુકા ઉપર રેડી બધું બરાબર મળે ત્યા સુધી ઘુંટીને દીશમાં કાઢવું. પછી બે ઇડાની સફેદીમા જૅલી નાખી લગભગ એક કલાક સુધી ખુબ મેળવીને પછી દીશમાની મેળવણી ઉપર રેડી તેની ઉપર જાયફળ ખમણવુ

કસ્ટર ભુંજેલુ.

કસ્ટર બાફેલામા લખ્યા પ્રમાણેનો બધો સામાન લઈ તેજ રીને તૈયાર કરી બાફવાને બદલે નાના ઉડા પાઇદીશમા અથવા કાસીયામા ભરી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ ચુલાપર લાલ ભુજવુ ગમેનો થોડી ચારોળી તથા પસ્તાને છોલી પસ્તાની સ્લાઈ કાપી ઉપર તે નાખવુ

કસ્ટર રાજબરી.

થોડી તાજી રાજબરીને ભચડી તેની ઉપર સફેદ ખાંડ પુરતી ભભરાવી થોડા ઇંગારપર મેલી રસ નીકળેને ઉતારી તોળવુ અને તે શેર ૦॥ થાય તો તાજા ઇડા ૩ ની દાળને ખુબ દોહવી તે, લીંબુનો

રસ નાના ચમચા ૨ તથા ક્રીમ ભરેલી શેર ०॥ તેમાં ભેળી કલઈ-વાળા વાસણમાં ધીમે ઇંગારે ઘુટી ઘાડું થાયને ઉતારી થંડું થાયને ગ્લાસમા ભરવું.

કસ્ટર લીંબુનું.

ક્રીમ ભરેલી શેર ०॥, લીંબુનો ગાળેલો રસ નાના ચમચા ૨, ઘુટેલી ખાંડ શેર ०।, તાજા ઇંડા ૪, બ્રૅંડી નાનો ચમચો ૧.

ઇંડાંની દાળને ખુબ દોહવી તેમા સફેદી, ખાંડ તથા ક્રીમ નાખી બરાબર ભેળી કલઈ ભરેલી તપેલીમા ઇંગારે ઘુંટી ઘટ થાયને ઉતારી થંડું થાયને છેલ્લે લીંબુનો રસ તથા બ્રૅંડી મેળવી કપમાં ભરી મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમા ભુંજવુ અથવા કાસીયામા ભરી ઇંગારપર ભુંજવું

કસ્ટર લીંબુનું ૨ જું.

તાજાં ઇંડા ૮ ની દાળ, લીંબુ ૨ ની બારીક કાપેલી છાલ, લીંબુનો રસ તથા બ્રૅંડી દરેક નાનો ચમચો ૧, સફેદ વાઇન ચ-મચી ૨, ખાંડ શેર ०।

સફેદ થાય ત્યા સુધી દાળને ઘુટવી અને કલઈ ભરેલી તપેલીમા નાખી તેમા અડધો શેર ગરમ પાણી, લીંબુની છાલ, રસ તથા ખાંડ સઘળું ભેળી ઇંગારે ઘુટી ઘાડું થાયને ઉતારી વાઇન તથા બ્રૅંડી ભેળી સોજી કલઇ ભરેલી ઝીણા આધરાની ચાળણીમાથી છાંડી થંડું થાયને કપમા ભરવુ દારૂ પસંદ નહી હોયતો એ કરતાં પણ ઓછો નાખવો.

કસ્ટર લીંબુનું ૩ જુ.

તાજી ક્રીમ ભરેલી શેર ०॥, મદીરા દારૂ તથા બ્રૅંડી દરેક ચમચી ૨, તાજા ઇંડા ૮ ની દાળ, લીંબુનુ ઍસૅન્સ ચમચી ०।. (ટીપા ૩०)

દાળને ઘુટીને તદન પતળી કરવી પછી કલઇ ભરેલી તપેલીમા ક્રીમને ઇંગારે પીગળાવી ઉતારીને જરા જરા કરી બધી દાળ તથા દારૂ એમા ભેળી કોડીના ઉંડા વાસણમા ભરી આગમચથી ચુલે માટે બળતે એક તપેલીમા કકડતુ પાણી તૈયાર રાખી તેમાં કસ્ટરવાળુ

વાસણ મેળી સુલટે હાથ એકજ તરફથી અંદર ચમચો ફેરવ્યા કરવો અને કસ્ટર ઘાડું થાયને ઉતારી છેલ્લે ઍસૅન્સ નાખવુ. દારૂ પસંદ નહી હોયતો લખ્યા કરતા ઓછો લેવો. આએ કસ્ટર સારૂ લાગેછે.

કસ્ટર સપરચનનું.

સોજાં ફરમાસુ સપરચન રતલ ૪, સોજી ખાંડ રતલ ૧, તાજાં ઇંડા ૮ ની દાળ, તજનો કકડો ઇંચ ૧.

સપરચનને છોલી વચમાનો ડાડો કાઢી નાખી નાના કકડા કાપી પોણા શેર પાણી, તજ તથા ખાંડ સાથે કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ઇંગારે ઢાંકીને મુકવુ અને સપરચન તદ્દન નરમ થાયને ઉતારી કરછીથી સારી કાની ઘુંટી સોજી ચાળણીથી છાડી કાઢી દાળ બરાબર મેળવી પાછું ઇંગારે મુકી ઘુંટવુ અને ઘાડુ થાયને ઉતારી કસ્ટરના ગ્લાસમાં ભરવુ.

કસ્ટર સફેદ.

ક્રીમ ભરેલી શેર ૦৷৷, તાજા ઇંડા ૪ ની સફેદી કઠણ કફ ચઢાવેલી, ખાંડ શેર ૦৷, સોજો ગોલાબ અથવા ઑરેંજફ્લાવર વૉટર નાના ચમચા ૨, જાવંત્રી અડધા જાયફળની છુંદેલી

કલઈ ભરેલી તપેલીમા ક્રીમ સાથે જાવત્રીને ઇગારે મેલી બરાબર પીગળેને ઉતારી માહે ખાંડ તથા કફ ચઢાવેલી સફેદી ભેળી પાછુ ઇંગારે મુકી ઘુટયા કરવુ અને ઘાડુ થાયને ઉતારી ગોલાબ યા ઑરેંજફ્લાવર વૉટર ભેળી કસ્ટરના ગ્લાસમા ભરવુ

કારેલાં ખીમો ભરેલાં.

ચાર કારેલાંને ચીરી માહેથી ગર તથા બીયા કાઢી નાખી ઉપરની કંગન કાપી કાઢવી અને થોડુ નીમક લગાડી કલઇવાળી ચાળણીમા મુકી તેની અંદર બેસ્તુ ઢાકણ ચટુ ઢાકી ઉપર વજન મેલી પાણી ઝરે પછી ધોઇને અર્ધકચરા બાફી અડધો રતલ ખીમાને સુકો તતરાવેલો રાધી તેમા ખાંડ સપાટ ભરેલો નાનો ચમચો ૧ તથા ટેસ્ટ મુજબ વેલાતી સૉસ ભેળી કારેલામાં ભરી ખીમો બાહેર નીકળી નહી જાય માટે એકેક કારેલાને દોરાથી બાંધી લેવુ અને કડાઇ યા પેણામાં ઘી કકડાવી તેમા ધીમે બળતે લાલ તળવાં.

કારેલાં મસાલો ભરેલાં.

કારેલાં ખીમા ભરેલામાં લખેલી રીતેજ પણ ખીમાને બદલે કરી મરઘી અથવા ગોસ્તનીમા લખેલા મસાલાને આમલી સાથે બારીક પીસીને કારેલાંમા તે ભરીને તળવા

કાલુનું ઇસ્ટુ.

કાટળામાથી કાઢેલાં સોજા કાલુ કુડી ૨॥, કાદા શેર ૦॥।, ઘી રતલ ૦।, ઘઉનો આટો ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૩, મોટાં લીલાં મરચા ૫–૬ ઘણાજ બારીક કાપેલા, નીમક તોળો ૧॥, વેલાતી સૉસ નાના ચમચા ૬, આદુ તોળો ૦॥ છોલીને ઘણુજ બારીક ભુકા જેવુ કાપેલુ

કાલુમાની કાકરી કાઢીને સોજા ધોવા કાદાને છોલી ભુકા જેવો કાપી ઘીમા ફીકો બદામી રગનો તળી માહે આદુ નાખવુ અને બરાબર લાલ થાયને આટો ભેળી તેને તળવો પછી આસરે પોણા-શેર થંડુ પાણી રેડી નીમક તથા કાલુ નાખી ઢાકીને ધીમે બળતે રાખી અવાર નવાર ચમચ ફરવી કારણ ચમચ નહી ફેરવ્યાથી આટો હેઠે ઠરી જઇને પછી ડાજેછે જગ ઘટ જેવુ થાયને મરચા મેળવવા અને કાલુ બરાબર ચરીયાં નહી હોયતો પછી ઢાકણપર પાણી આપ્યા કરી માહે તે રેડતા રેહવુ અને બગાબર ચરી ઇસ્ટુ ઘટ થઇ ઘી બરાબર છુટુ પડેને સૉસ ભેળી બે મીનીટ પછી ઉતારવુ એ ઇસ્ટુ સારૂ થાય છે એમ કહેછેકે મે, જુન, જુલાઇ, તથા ઑગસ્ટ એ ચાર માસમા આવતાં કાલુ સાગ નહી હોવાથી તે ખાધાથી અવ-ગુણ થાવછે

કાવો સુઠ મરીનો

ઉજળા મરીના દાણા ૨૫ વજન બેઆની ભાર, પીપળી મુળના ગાઠ વાલ ૫ (બેઆની ભાર), ઉજળા મરી ૫ દરના વજન જેટલી મેદા સુંઠ, ચીનાઇ શાકર તોળો ૧

ઉજળા મરી, પીપળીમુળ તથા સુઠને જરા ખોખરૂ કરીને દોઢ પાશેર પાણી તથા શાકર સાથે સોજી તપેલીમા નાખી ઢાકીને ધીમી આચે મુકવુ અને બધુ પાણી બળી અડધા પાશેર જેટલુ રહેને ઉતારી કપડાથી ગાળી કાવો ગરમ ગરમ પીવો. એજ સામા

નને રેહવા દઇ તેમા ઉપર મુજબ પાણી રેડી શાકર નાખીને બીજા બે દીવસ સુધી ઉકાળીને કાવો બનાવવો તે પછી કાઢી નાખીને ઉપલા વજનનો બીજો નવો સામાન લેવો. શાકર નહી હશેતો ખાંડ પણ ચાલશે. ગમેતો ટેસ્ટ માટે બે ત્રણ એળચીના દાણાને ખોખરા કરીને તે પણ ઉકાળવામા સાથે નાખવા.

ક્રીમ.

સોજુ તાજુ દુધ ખપ મુજબ લઇ તેને બે ત્રણ કકરા પાડી થડું કરી સોજી કથરોટમા બેથી હઢી ઇંચ જેટલું ભરી દુધને લાગે નહી તેમ ઉપર બારીક કપડું બાધવુ અને થંડીની રૂતુમાં રાત્રે ઝાકળમા મુકયાથી સહવાર સુધીમાં તેની ઉપર ક્રીમનો જાદો પોપડો બંધાશે તેને કાઢી લઇ જે ચીજમાં ક્રીમ નાખવા લખેલું હોય તેમાં વાપરવી બીજી રૂતુમાં એ મુજબની ક્રીમ અથવા બીજી કોઇપણ રીતની ક્રીમ મુબઇમાં ઘરઘુટ બની શકશે નહી માટે પાન સાથે ખાવાના ચુનાના જેટલીજ ઘટ અને તેવાજ રગની સેજ ચીકાસ વાળી બાહેર ગામથી આવતી ક્રીમ ડેરીમાંથી તૈયાર મળેછે, તેમજ અહીની સાચામા બનાવેલી પણ ડેરીમાથીજ મળેછે. તે ક્રીમ પણ રગમા તો એવીજ હોયછે પણ ચીકણી હોતી નથી, તેતો બાળેલા ઘાડા દુધના જેવી અને ખટ્રાસ વગરની તદનજ મોલી હોયછે પણ રાખ્યાથી બીજે દીને એ ક્રીમ ઘટ થાયછે બધેથી ક્રીમતો તોળીને રતલને હીસાબે મળેછે. પણ આમ્એ ચોપડીમાં કઠણ યા પતળી ક્રીમ જયા બી વાપરવા લખેલુ હોય ત્યા ભરવાના પાશેરાનું માપ ગખીને કપ યા બીજા વાસણથી ભરીનેજ હમેશ લેવી તોળેલી ઘટ ક્રીમ રતલ ૧॥ ને તોળા ૫ હોયતો તે ભરેલી શેર ૧ થાયછે જયાબી હમેશ થડી પડતી હોય ત્યા હેઠે લખેલી રીતે ક્રીમ બની શકેછે એટલે ઉપર લખ્યા મુજબનાં દુધને કથરોટમાં ભરયા પછી જયા પુરતી હવાનો આવજા હોય ત્યા અથવા થંડકવાળી જગ્યામા કથરોટને સરખી ઠેરવીને મુકી કપડુ બાધીને બાર કલાક રાખ્યા પછી ઉપર જે પોપડો બંધઇ હોય તે જરાબી ફાટે નહી તેમ સંભાળથી કથરોટને ઉંચકી સેજ ઇંગારને મોટી સગડીમા મુકી તેપર મુકવી અને દુધ ગરમ થાયને એમજ સભાળથી ઉતારી થડું થયા પછી ક્રીમનો

પોપડો કાઢી લેવો. એ ક્રીમ માખ્ખણ બનાવવાના કામમાં આવેછે અને મોટી રકાબીમાં નાખી સફેદીને કફ ચઢાવે તેમ ખાવાના કાંટા વડે એને કીધાથી માહેલું પાણી છુટું પડીને ઘરમાં પણ માખ્ખણ બની શકેછે, તેમજ એજ ક્રીમને વીસ કલાક કથરોટમા રાખ્યા બાદ કાઢીને બાટલીમાં ભરી થોકીને કાઢેલું માખ્ખણ ઘણું જલદી થોડી મીનીટમાં નીકળશે. પણ દુધ હમેશ ઘણુંજ સોજું, તાજુંને ચોખ્ખું લેવું. બાહેર ગામથી આવતી ક્રીમનું પણ એમ રકાબીમાં કાંટા વડે કફ ચઢાવ્યાથી માખણ બનેછે.

ક્રીમ ૨ જી.

સોજું તાજું દુધ શેર ૦ાા, મીલનો પેહલા નબરનો ઘઉંનો આટો ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૫, તાજાં ઇડાં ૧ ની દાળ.

આટામાં જરા જરા કરી દુધને બરાબર મેળવી ધગારે ઘુંટી ઘટ દુધપાક જેવું થાયને ઉતારવું અને ઇડાંની દાળને ખુબ દોહવીને તે મેળવી બારીક આધરાંની ચાળણીથી છાંડવી.

ક્રીમ ૩ જી.

તાજાં ઇડાં ૨ની દાળ, સોજું દુધ પાશેર ૧.

દાળને ખુબ દોહવીને પતળી કરી તેમાં જરા જરા કરી દુધ મેળવી ઈંગારે મેલી જોશ આવે ત્યાંસુધી ઘુંટીને ઉતારી થંડી પડે પછી વાપરવી. એ ક્રીમ ચાહા દુધને બદલે તેમજ ટાર્ટમાં પણ નખાયછે. એક ઇંડાની સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવીને ત્રણ કપ ચાહમાં ક્રીમને બદલે નાખ્યાથી કામ ચાલેછે.

ક્રીમ અનેનાસની.

સ્ટીનબૅાનનું અથવા બીજું સોજુ જૅલેતીન તોળો ૧, સોજું દુધ શેર ૦ાા, સોજા અનેનાસનો રસ નાના ચમચા ૬—૭, બારીક છુંદેલી ખાંડ તોળા ૫ લીંબુનો ગાળેલો રસ નાનો ચમચો ૧, અનેનાસના મુરબ્બાના ઘણા ઝીણા કાપેલા કકડા તોળા ૨ાા, ક્રીમ ભરેલી શેર ૦ાા.

એક પાશેર દુધમાં જૅલેતીનને બે કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી બાકીના દુધને કકરો પાડી તે ભેળી બાકીનો સામાન નાખી પંદર

મીનીટ સુધી ખુબ મેળવવુ પછી ભીનવેલા મોલ્ડમાં ભરી બંધાયને કાઢવુ. ગમેતો આઇસમા મોલ્ડ મુકી થડુ થાયને કાઢવુ

ક્રીમ આમંદ.

બદામની બીજ તોળા ૧૨॥, કડવી બદામ તોળા ૨॥, બ્રાઉન એન્ડ પૉલસનનો કૉર્નફ્લૉઅર ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, સોજું દુધ શેર ૧ અથવા ક્રીમ ભરેલી શેર ૦॥।, તાજા ઇંડા ૩ ની દાળ, લીબુની છાલ પરલોફ શુગરને પેહલે ઘસીને પછી બારીક છુદીને ચાળેલી અથવા છુદેલી શાકરીયા ખાંડ રતલ ૦।, વૅનીલાનુ ઍસૅન્સ ટેસ્ટ મુજબ, કઠણુ કફ ચઢાવેલી ઇડાની સફેદી ખપ મુજબ.

બેઉ બદામને છોલી બારીક છુદવી ઇડાની દાળને ખુબ ઘુંટવી. પછી દુધ અથવા ક્રીમને કૉર્નફ્લૉઅરમા જરાજરા કરી બરાબર મેળવીને પછી ઇડાની દાળ તથા ખાંડ ભેળી ચુલે ઇગારે ઘુંટી કઠણ થાય ને ટેસ્ટ મુજબ ઍસૅન્સ મેળવી ગ્લાસોમા ભરી બાફેલી સફેદી છાપેલી છે તે બનાવીને ઉપર તે થોડી થોડી મુકવી

ક્રીમ આરારૂટની

આરારૂટ ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૩, સોજું દુધ શેર ૨, ખાંડ શેર ૦॥, તજનો કકડો ઇચ ૧, લીબુ ૧ ની બારીક કાપેલી છાલ

એક પાશેર પાણીમા આરારૂટને બરાબર મેળવી ઠરવા દઇ ઉપરનું પાણી કાઢી નાખવુ પછી દુધમા તજ તથા છાલ નાખી કકરો પાડી તજ તથા છાલ કાઢી નાખવી અને આરારૂટને પાછો મેળવીને પછી કકડતા દુધને આરારૂટપર જરાજરા રેડીને ગાગડા નહી થાય તેમ બરાબર મેળવી ખાંડ ભેળી થડુ થાય ત્યા સુધી ચમચાથી હલાવ્યા કરવુ. આએ ક્રીમ મુરબ્બા અથવા ફ્રુટના ટાર્ટ સાથે ખાવામાં આવેછે.

ક્રીમ આલબર્ટ.

સોજું દુધ પાશેર ૧, તાજાં ઇડા ૨, છુદેલી ખાંડ તથા ક્રીસ્ટેલાઇજ્ડ ફ્રુડના અથવા ચીનાઇ ચવચવના મુરબ્બાના બારીક કાપેલા કકડા રતલ ૦।, ક્રીમ ભરેલો પાશેર ૧, નોઇયો તથા વૅનીલાનું ઍસૅન્સ દરેક ચમચી ૦॥, સ્રીનબૉર્નનું અથવા બીજુ સોજુ જૅલેતીન તોળો ૧।.

ઇંડાંને ખુબ દોહવવાં અને દુધને કકરો પાડી ઇંડાંમા જરા જરા કરી રેડી બરાબર મેળવી અડધી ખાંડ નાખીને ચુલે મુકી કઠણ થાય ત્યા સુધી ધુટીને પછી ઉતારી બાકીનો સામાન ભેળીને એમાં મેળવવું પછી જૅલેતીનને અડધા પાશેર પાણીમા ઇંગારે પીગળાવી છેલ્લે બધી મેળવણીમા ભેળી મોલ્ડને પાણીમા ભીનવીને તેમાં નાખી આઇસમાં જમાવવુ. આગ્મે ક્રીમ ઘણી સારી લાગેછે.

ક્રીમ ઇટલ્યન.

ઑરેંજ અથવા સત્રાનો ગાળેલો રસ નાના ચમચા ૬, બ્રૅંડી નાના ચમચા ૪, છુદેલી ખાડ શેર ૦।, ક્રીમ ભરેલી શેર ૦॥, સોજ્જુ દુધ પાશેર ૧, સ્વીનબૉર્ન્સ અથવા બીજા મેકરનુ સોજ્જુ જૅલેતીન તોળો ૧॥, તજનો કકડો ઇંચ ૧, લીંબુ ૦। ની છાલ

દુધમા છાલ તથા તજને બે કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી જૅલેતીન નાખી ઇગારે મુકી ધુટયા કરી જૅલેતીન પીગળેને ઉતારી છાલ તથા તજ કાઢી નાખવી અને બાકીના સામાનને ઑરેંજના રસમા ભેળીને છેલ્લે બધુ સાથે મેળવી ભીનવેલાં મોલ્ડમા ભરી આઇસમા મુકવી. તજ પસંદ નહી હોયતો તે નાખવી નહીં આગ્મ ક્રીમ ઘણી સારી લાગેછે

ક્રીમ ઇટૅલ્યન ૨ જી

સ્વીનબૉર્ન્સ અથવા બીજા મેકરનુ સોજ્જુ આઇસીનગ્લાસ તોળા ૨॥, સોજ્જુ દુધ શેર ૧, છુદેલી ખાડ શેર ૦॥।, લીંબુ ૧ ની છાલ, તજનો કકડો ઇંચ ૧, તાજા ઇંડા ૬ ની દાળ, લીબુનો ગાળેલો રસ નાનો ચમચો ૧, રાજબરી તથા વૅનીલાનુ અસન્સ દરેક ચમચી ૧.

સોજી કલઇવાળી તપેલીમા દુધ, ખાડ, તજ, લીંબુની છાલ તથા આઇસીનગ્લાસ નાખી છેલ્લું પીગળે ત્યા સુધી ઇંગારે ધુટીને ઉતારી દાળને ખુબ દોહવીને તેમા જરાજરા કરી બધું બરાબર મેળવી થંડુ થાય ત્યાં સુધી ચમચાથી હલાવ્યા કરી છેલ્લે લીબુનો રસ ભેળી મોલ્ડને પાણીથી ભીનવી તેમાં રેડી આઇસમા મુકવી. તજ પસંદ નહી હોયતો નાખવી નહી. આએ ક્રીમ પણ સારી થાયછે.

ક્રીમ ઇટૅલ્યન ૩ જી.

સ્ટીનબૉન્સ અથવા બીજા મેકરનુ સેાજુ જૅલેતીન તેાળા ૧ાા, લીંબુ ૧ ની છાલ, ક્રીમ ભરેલી શેર ૦ાા, છુદેલી ખાંડ શેર ૦ાા, લીંબુનેા ગાળેલેા રસ નાનેા ચમચેા ૧, રાજબરી સીરપ નાના ચમચા ૬, રંગ આઇસક્રીમનેા થેાડાં ટીપા

જૅલેતીનને પાશેર પાણીમા ઇગારે પીગળાવી તેમા લીંબુનેા રસ તથા સીરપ ભેળવુ. પછી ક્રીમમાં લીંબુની છાલ નાખી તેને ઇગારે કકડાવવી નહી પણ પીગળાવવી અને એ ગરમ ક્રીમને જૅલેતીનની મેળવણીમા જરાજરા કરી મેળવી છેલ્લે ખાંડ ઉમેરી રંગ નાખી થેાડીવાર જરા ઘુટીને ભીનવેલા મેાલ્ડમા ભરી આઇસમા મુકવી એ ક્રીમ ઘણી સારી લાગેછે.

ક્રીમ ઑવ તારતર કેક.

સેાજુ માખણ તેાળા ૨ાા, મીલનેા પેહેલા નંબરનેા ઘઉંનેા આટેા રતલ ૩ાા, ક્રીમ ઑવ તારતર સપાટ ભરેલી ચમચી ૩, નીમક ચમટી ૧, કારબેાનેટ ઑવ સેાદા સપાટ ભરેલી ચમચી ૦ાા, દુધ શેર ૦ાા.

આટામાં માખણ મેળવી ક્રીમ ઑવ તારતર તથા નીમક નાખવુ પછી દુધમા સેાદા ભેળી આટા સાથે સારી કાની મેળવી અડધી ઇચ જાદેા રેાટલેા વણી મેાટા તબ્લરની કીનારીથી કાપી ભુંજવાના પત્રા ઉપર મુકી ગરમ ભઠ્ઠીમાં વીસ મીનીટ ભુંજવુ

ક્રીમ ઑવ તારતર ડ્રીંક.

ક્રીમ ઑવ તારતર તેાળા ૨, ખાંડ રતલ ૨, સેાજુ દુધ શેર ૨, લીંબુ ૧ નેા ગાળેલેા રસ તથા છાલ

બધા સામાનને બરાબર ભેળીને એક જગમા નાખવુ અને દુધને બે કકરા પાડી તેમા રેડી થડું થાયને છાલ કાઢી નાખવી એ શરબટ થંડું તેમજ ગુણકારક છે

ક્રીમ કલૅરન્સ.

ક્રીમ ભરેલી પાશેર ૧, સેાજુ આઇસીનગ્લાસ તેાળેા ૧ા, ખાંડ તેાળા ૫, નેાઇયેા નાનેા ચમચેા ૧, લીંબુ ૨ નેા ગાળેલેા રસ, તજનેા બારીક ભુકેા ચમટી ૧.

આઇસીનગ્લાસને એક પાશેર પાણીમા ચુલે પીગળાવી ઉતારીને તેમાં ક્રીમને પાચ મીનીટ ધુટીને માહે બધેા સામાન ભેળી મેાલ્ડને પાણીથી ભીનવી તેમા ભરી આઇસમાં મુકવી તજ પસંદ નહી હેાય તેા તે નાખવી નહી એ ક્રીમ ઘણી સારી લાગેછે.

ક્રીમ કૅલીડેાન્યા.

રાજ્બરી જામ, રૅડકરંટ જૅલી તથા હ્ક્ દલી ખાડ દરેક તેાળા ૫, તાજાં ઇંડા ૨ ની કઠણુ કફ ચઢાવેલી સફેદી

કેાડીના બેાલમા બધેા સામાન ભેળી પેાણેા કલાક સુધી લાકડાંના ચમચાથી મેળવવુ.

ક્રીમ કૉફી

સ્વીનબૉર્ન્સ અથવા બીજા મેકરનુ સેાજુ આઇસીનગ્લાસ તેાળા ૫, ક્રીમ ભરેલી શેર ૦ાા, ઘણી સ્ટ્રૉંગ બનાવીને ગાળેલી કૉફી પાશેર ૧ાા, મેદા ખાડ શેર ૦ાા

આઇસીનગ્લાસ ડુબે તેટલા પાણીમા ધીગારે પીગળાવવું અને ક્રીમ સાથે બધેા સામાન ભેળી આઇસીનગ્લાસમા મેળવી જરાવાર ચુલે મુકીને ઉતારી થડુ થાયને ભીનવેલા મેાલ્ડમાં ભરી આઇસમાં મુકવી. ગમેતેા છેલ્લે થેાડા ટીપા ગેાલાબનુ ઍસૅન્સ ટેસ્ટ મુજબ ભેળવુ.

ક્રીમ ગુસબરી.

છલટામાથી કાઢેલી ગુસબરી રતલ ૨ ની ડાખળી કાઢી સેાજી ધેાઈ સુકી કરી ચીરીને પેાણેાશેર પાણી સાથે કલઈ ભરેલી તપેલીમા ઢાકીને ધીગારે મુકી બરાબર નરમ થાયને કલઈ ભરેલી ચાળણીમાથી છાડી કાઢી રસને ભરવેા અને ને શેર ૦ાા થયેા હેાયનેા તેમા સેાજી ખાડ રતલ ૧, લીબુનેા રસ ચમચી ૧ાા તથા અડધા લીંબુની બારીક કાપેલી છાલ નાખી વીસ મીનીટ ધીગારપર રાખીને ઉતારવું. પછી સ્વીનબૉર્ન્સ અથવા બીજા મેકરનુ સેાજુ આઇસીનગ્લાસ અથવા જૅલેતીન જેને એક તેાળા ૨ાા ને એક પાશેર સેાજા દુધમા ૫ દર મીનીટ ભીનવી રાખ્યા બાદ ચુલે ધીગારે મુકી અવાર નવાર ચમચેા ફેરવવેા અને પીગળેને ઉતારી ગુસબરીની મેળવણી તદન થડી થાયને તેમા ભેળી ભીનવેલા મેાલ્ડમા ભરી ઉપર ઝીણુ કપડું બાન્ધી રાખી બીજે દીને ઉપ્યેાગમા લેવી

ક્રીમ ચૉકોલેટ.

ચૅાકોલેટનો બારીક ભુકો તોળા ૭ાા, સ્વીનબૉર્ન્સ આઇસીન ગ્લાસ તોળા ૩ાા, ક્રીમ ભરેલી શેર ૧, ખાંડ શેર ૦ા, તાજાં ઇંડાં ૬ ની દાળ, વૅનીલા તથા ગોલાબનું ઍસૅન્સ ટેસ્ટ મુજબ.

દાળને ખુબ હૈાહવી તેમા અડધો શેર ક્રીમ, ખાડ તથા ચૅાકો-લેટનો ભુકો ભેળી એક જગ અથવા ઉંડાં બોલમાં ભરી કકડતાં પાણીની તપેલીમાં ચુલે મુકી માહે ચમચો ફેરવ્યા કરવો અને ઘટ થાયને ઉતારી કલઇ ભરેલી ચાળણીમાથી છાંડી કાઢી તેમાં બાકી રહેલી ક્રીમ ભેળવી અને આઇસીનગ્લાસને એક પાશેર પાણીમાં પંદર મીનીટ ભીનવ્યા પછી ઇગારે મેલી ચમચો ફેરવ્યા કરી પીગળેને ઉતારી જરા થડુ થાયને બધી મેળવણીમાં ભેળી ટેસ્ટ માટે વૅનીલાનું ઍસૅન્સ તથા થોડાંજ ટીપાં ગોલાબનુ ઍસૅન્સ મેળવી ભીનવેલા મોલ્ડમાં ભરી આઇસમા મુકવી.

ક્રીમ ચૅાકોલેટ ૨ જી.

ચૉકોલેટનો બારીક ભુકો તોળા ૫, ક્રીમ ભરેલી શેર ૦ાા, ખાંડ શેર ૦ા, તાજાં ઇડા ૫ ની દાળ.

ચૉકોલેટમાં ક્રીમ ભેળી દસ મીનીટ ઇગારે મુકી ચમચાથી મેળવ્યા કરીને પછી ઉતારવું. પછી ઇડાંની દાળ સાથે ખાડને ખુબ ભેળી ચૉકોલેટ સાથની ક્રીમમાં મેળવી કપમાં ભરવું અને કપ અડધાં ડુબે તેટલાં કકડતાં પાણીમાં ગોઠવી ચુલે રાખી વીસ મીનીટ બાફીને માહેથી કપ કાઢી થડી જગ્યામા મેળવાં. સસ્તું જોઇતું હોયતો ક્રીમને બદલે એટલાજ સોજાં દુધને કકરો પાડીને તેમાં ઉપલી રીતે બધું ભેળવુ મરજી પડેતો વૅનીલા તથા ગોલાબનું ઍસૅન્સ થોડાંજ ટીપાં છેલ્લે ભેળવાં

ક્રીમ ચોખાના આટાની.

ધોયલા ચોખાનો અથવા મીલનો પેહેલા નંબરનો ચોખાનો આટો રતલ ૦ા, તાજાં ઇડાં ૭ ની દાળ તથા ૩ ની સફેદી, સોજું દુધ શેર ૦ાા, ખાંડ તોળા ૫, સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૨.

એક પાશેર દુધમા આટાને બરાબર મેળવી ઇંડાની દાળને ખુબ દોહવી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવીને ભેળવું અને બાકીના દુધને બે કકરા પાડી આટાની મેળવણીમાં સારી કાની મેળવી પાચેક મીનીટ ચુલે ચમચાથી ઘુટી કઠણ થાયને ઉતારી ગેલાબ ભેળી ભીનવેલા મોલ્ડમાં ભરી આઇસમા થંડી કરી કોઇ પણ જાતનાં પતળા કસ્ટર, સુરબ્બો, જૅલી અથવા જામ સાથે ખાવી. ગમેતેા ગેલાબને બદલે થેાડાજ ટીપા ગેલાબનુ ઍસૅન્સ નાખવુ એ ક્રીમ સારી લાગેછે

ક્રીમ ચૉપ.

કુમળાં પણ ભરેલા ફરબે ગોસ્તના બબે પાસ્લી સાથના છ ચાપ લેવા અને તેનું એક હાડકુ ભાજી કાઢી બીજુ એક હાડકુ ચાપની સાથેજ વળગેલુ રાખી ગોસ્તવાળેા ભાગ ઢીમડા ઉપર મુકી છરાથી થાપ મારી પોહેાળા કરીને પછી હલકે હાથે બેઉ પડ છુદવા. પણ છેક ખીમા જેવુ થઇને ગોસ્તના કકડા છુટા પડે તેટલુ બધુ છુદવુ નહી પછી કટલેસ ગોસ્ત અથવા મરઘીનામા લખ્યા પ્રમાણે આથી રાખ્યા પછી તેમાજ લખેલી રીતે ક્રીમ તથા ઇડા લગાડીને તળવાં.

એ ચાપ બીજી રીતે બનાવવા હેાયતેા ઉપર મુજબ છ ચાપને છુદીને તૈયાર કીધા પછી કટલેસ કવીનમા લખ્યા પ્રમાણેનેા બધેા સામાન લેવેા, ફકત ખીમેા લેવેા નહી અને કાપેલા કાદા સાથે નાના બે ચમચા ભરી સેાજો સરકેા ભેળી બધા ચાપના બેઉ પડ ઉપર લગાડીને ત્રણ ચાર કલાક આથી રાખ્યા પછી ઉપરથી બધેા કાદેા કાઢી લઈ તેમાનુ પાણી નીચવી નાખવુ અને ચાપ ભાગે નહી તેમ સભાળથી તેમાનુ પણ બધુ પાણી બેઉ હથેલીથી દાબીને નીચવી કાઢવુ. ત્યારબાદ ચાપના બેઉ પડ ઉપર સૉસ ચેાપડી નીચવેલા કાદાને બધા સામાન સાથે ભેળીને તેના છ ભાગ કરી દરેક ચાપના બેઉ પડ ઉપર લગાડી કટલેસ કવીનમાં લખ્યા મુજબ આટેા તથા ક્રીમ ભેળી દાબી દાબીને ચાપનાં બેઉ પડ ઉપર પુરતુ વળગાવવુ અને ઇડા દોહવી તેમા બેાળી કઢાઇમા પુરતુ ઘી ધુમાડેા નીકળે તેટલુ બધુ કકડાવી તેમા ચાપને કકરા તળીને ગરમ ખાવા. એ ચાપ જલદી બનાવવા હેાય તેા કાચા પપાઉના છેાલેલા કકડા તેાળા ૧ll ને બારીક પીસીને તે અથવા કાચા પપાઉનુ દુધ દસ ટીપાં

સરકા સાથે ભેળીને ચાપને લગાડયા પછી એક કલાક આથી રાખીને ઉપલીજ રીતે બધો સામાન તૈયાર કરી ચાપને નીચવી પેહેલ સૉસ ચોપડીને પછી કાંદાને નીચવી તેમા બધો સામાન ભેળી તે લગાડીને તળવા

ક્રીમ ટાર્ટલેટ.

પફપેસ્ટ ટાર્ટલેટનો થોડા કોડીયામા મુકી ફીનારીપરથી સરખો કાપવો અને તેના તળીયામા રાજબરી જામ થોડો મુકી કોઇ પણ જાતનું ધાડુ કસ્ટર બનાવીને તેની ઉપર રેડી કોડીયા ભરવા અને એક ઇંડાની સફેદીને કઠણ ફફ ચઢાવી તેની અંદર બારીક છુંદેલી યા દળેલી ખાંડ નવટાક ભેળી જરા ઢીળું જેવુ કરી તે કોડીયામાના કસ્ટર ઉપર જરાજરા પાથરી મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમા ભુંજવાં

ક્રીમ નાળીયેરની.

ક્રીમ ભરેલી પાશેર ૦ાા, છુંદેલી ખાડ શેર ૧, પાકટ નાળીયેરનું ધાડુ કાઢીને ગાળેલું દુધ પાશેર ૧, સ્વીનબૉર્ન્સ અથવા બીજા મેકરનુ સોજુ જૅલેતીન તોળો ૧ા, બ્રૅંડી નાનો ચમચો ૧, લીબુનો ગાળેલો રસ નાના ચમચા ૨, રંગ આઇસક્રીમનો ટીપા ૫–૭

ખુબ કકડા પડતાં પાણીને જૅલેતીનમાં એક નાનો ચમચો નાખીને પીગળાવી તેમા બધો સામાન બરાબર મેળવી મોલ્ડમા ભરી ઠરવા દેવી અને છેલ્લે ક્રીમને જરા ઘુંટી મોલ્ડની મેળવણીની ઉપર રેડી આઇસમાં જમાવવી. રંગ ઓછો પડેતો મેળવણી ગોલાબી થાય તેટલો વધુ ભેળવો.

ક્રીમ નોઇયો.

સ્વીનબૉર્ન્સ અથવા બીજા મેકરનુ સોજું આઇસસીનગ્લાસ તોળા ૫, ક્રીમ ભરેલી શેર ૧, છુંદેલી ખાંડ રતલ ૦ાા, નોઇયો દારૂ નાના ચમચા ૧–૨, લીબુ ૧ ની કાપેલી છાલ

એક પાશેર પાણીમા આઇસીનગ્લાસ તથા છાલ નાખી ધીમી આચે ચુલે મુકી આઇસીનગ્લાસ પીગળી જાયને ઉતારી છાલ કાઢી નાખી ક્રીમમા જરાજરા કરી નાખતાં જઇ હલાવી ગાગડા થવા દેવા નહી. પછી ખાડ તથા નોઇયો ભેળી પંદરેક મીનીટ મેળવવું અને મોલ્ડને સોજુ સૅલૅડ ઑઇલ જરા લગાડી તેમા ભરી બરફમા જમાવવી.

ક્રીમ પસ્તાંની.

ક્રીમ ભરેલી શેર ૧, સોજા ગામઠી ભાજેલાં પસ્તા શેર ૧॥, છુદેલી ખાંડ શેર ०॥।, તાજા ઇંડા ૪ ની દાળ ખુબ ઘુંટેલી, બ્રૅંડી નાના ચમચા ૧—૨

પસ્તાંને કકડતા પાણીમા નાખી છાલ છોલી પાશેર જેટલાની સ્લાઇસ કાપવી અને બાકીનાને સોજી પથરની ખલમા બ્રૅંડી સાથે ઘણાં બારીક છુંદવા પછી ઇડાની દાળમા ખાંડ તથા ક્રીમ મેળી ઇગારે ઘુટી ઘટ થાયને ઉતારી ડૅર્ઝટ ડીશ અથવા નાના ગ્લાસોમાં ભરી ઉપર પસ્તાની સ્લાઇસ ભભરાવવી ગમેતો ટેસ્ટ મુજબ વૅનીલાનુ ઍસૅન્સ તથા થોડાજ ટીપા ગોલાબનુ ઍસૅન્સ છેલ્લે મેળવુ

ક્રીમ પીચ

સોજા મોટા લાલ છાલના પીચ ૧૨, લોફ શુગર તોળા ૧૫, સ્વીનબૉર્ન્સ અથવા બીજા મેકરનુ સોજુ જૅલેતીત તોળા ૨, સોજી કઠણ ક્રીમ ભરેલી શેર ०॥, રંગ આઇસક્રીમનો ખપ મુજબ.

પીચને હાથવડે યા રૂપાની છરીથી છોલી ઠરીયા કાઢી તેને ભાંજી તેની અંદરના મગજ કાઢી તેને છોલવા પછી ખાડમા એક શેર પાણી રેડી ચુલે ધીમી આચે મુકી તે પીગળેને મગજ તથા પીચ નાખી ઇગારે મુકી અવાર નવાર ફેરવ્યા કરી પીચ તદન નરમ થાયને કલઈ ભરેલી ચાળણીમાથી છાડી કાઢવુ અને જૅલેતીનમા એક પાશેર પાણી રેડી ચુલે ધીમે બળને પીગળાવી પીચમા રેડી માહે ક્રીમ મેળવી મેળવણી મજાહની તેજદાર થાય તેટલો રંગ ભેળીને રેહવા દેવુ અને જરા બંધાવા આવેને ખુબ મેળવી ભીનવેલા મોલ્ડમા ભરી ઢાકણુ ઢાકી તેની ફાટની ઉપર બાહેરથી જરા માખણ ચોપડવુ, જેથી અંદર પાણી જશે નહી. પછી પુરતા આઇસની વચમા મોલ્ડ મુકી તદન કઠણ અને થંડુ થાયને કાઢવુ

ક્રીમ ફ્લૅમીશે.

સ્વીનબૉર્ન્સ અથવા બીજા મેકરનુ સોજુ આઇસીનગ્લાસ તોળો ૧।, ક્રીમ ભરેલી પાશેર ०॥।, કરંટ જૅલી ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, બ્રૅંડી નાનો ચમચો ૧

અડધા પાશેર પાણીમાં આઇસીનગ્લાસને ઇગારે પીગળાવીને ઉતારી તેમાં હલકે હાથે ક્રીમ તથા બ્રૅંડી મેળવી થડું પાડી છેલ્લે જૅલી મેળી ભીનવેલા મોલ્ડમાં ભરી આઇસમા થડી કરવી

ક્રીમ બદામની.

બદામની બીજ તથા છુંદેલી ખાંડ દરેક શેર ૦ા, ક્રીમ ભરેલી શેર ૦ાા, વૅનીલાનું તથા નવું તાજુ રાજબરી ઍસૅન્સ દરેક ચમચી ૨, તાજાં ઇંડા ૨, સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૪, લીંબુ ૧ ની બારીક કાપેલી છાલ

બદામને છોલી નાના બે ચમચા ગોલાબ સાથે સોજા પાતા ઉપર બારીક પીસવી. ઇંડાને ભાજીને ખુબ દોહવવા. પછી કલઇવાળી તપેલીમા ક્રીમ સાથે લીંબુની છાલ નાખી ઇગારે મુકી ક્રીમ બરાબર પીગળેને ઉતારી માહે બધુ મેળી ધગધગતે ઇગારે ઘુટી ઘટ થાયને ઉતારવુ અને થડુ પડેને ગોલાબ તથા ઍસૅન્સ મેળી ભીનવેલાં મોલ્ડમા ભરી આઇસમાં થંડી કરવી આઞ્મે ક્રીમ ઘણી મજાહની લાગેછે. ગોલાબને બદલે ગમેતો ગોલાબનુ ઍસૅન્સ પાચ છ ટીપા નાખવા

ક્રીમ બ્રૅંડી.

બદામની બીજ ૩૦, કડવી બદામની બીજ ૧૦, તાજાં ઇંડાં ૫ ની દાળ, ક્રીમ ભરેલી શેર ૧, છુંદેલી ખાંડ શેર ૦ા, બ્રૅંડી નાના ચમચા ૨, રૅતેફ્યા કેક તથા દુધ ખપ મુજબ.

બદામને છોલી જરા દુધ નાખીને સોજા પાતા ઉપર ઘણી બારીક પીસવી. દાળને ખુબ ઘુટવી. પછી બે ચમચા ભરી ક્રીમમા બદામ તથા દાળ મેળી ખાંડ તથા બ્રૅંડી નાખી એકરસ કરી છેલ્લે બધી ક્રીમ મેળવી ઇગારે મુકી સુલટેજ હાથે ઘુંટી ઘટ થાયને ઉતારી કસ્ટરના કપમાં ભરી તેની ઉપર અકેકુ રૅતેફ્યા કેક મુકવું

ક્રીમ બારબરી.

બારબરી જૅલી તોળા ૨૫, સ્વીનબૉન્સ઼ અથવા બીજા મેકરનું સોજું આઇસીનગ્લાસ તોળો ૧૧, ક્રીમ ભરેલી શેર ૦ા, છુંદેલી ખાંડ ટેસ્ટ મુજબ, રંગ આઇસક્રીમનો ખપ મુજબ

કલઈ ભરેલી તપેલીમા બધો સામાન ભેળી ઇંગારે મુકી અવાર નવાર ચમચો ફેરવી આઇસીનગ્લાસ પીગળેને ઉતારી રંગનાં થોડાં ટીપાં નાખી છેલ્લે મીઠાસ પુરતી ખાંડ ભેળી ભીનવેલા મોલ્ડમાં ભરી આઇસમાં મુકવું.

ક્રીમ બોહીમ્યન.

તાજી સ્ટ્રૉબરી રતલ ૧, છુદેલી ખાડ શેર ૦॥, ક્રીમ ભરેલી શેર ૦॥, સ્વીનબૉર્ન્સ અથવા બીજા મેકરનુ સોજું આઇસીનગ્લાસ તોળા ૪, વૅનીલાનુ ઍસૅન્સ તથા લીબુનો ગાળેલો રસ દરેક નાનો ચમચો ૧.

સ્ટ્રૉબરીને લાકડાના ચમચા વડે ભચડી કલઈ ભરેલી ચાળણી યા બોયાંથી છાડી લઈ તેમા લીબુનો રસ નાખવો અને આઇસીન ગ્લાસને એક પાશેર પાણીમા ઇગારે પીગળાવી તે છાડેલી સ્ટ્રૉબરીમા ભેળી કોડીના વાસણમા ભરી આઇસમા મુકી બંધાવા આવે ત્યા સુધી લાકડાના ચમચાથી હલાવ્યા કરવી અને છેલ્લે ક્રીમને ઘુટી તેમાં ખાડ બરાબર મેળવીને તે ભેળી ભીનવેલાં મોલ્ડમાં ભરી આઇસમાં મુકવી.

ક્રીમ મીલાંનીશ.

સોજું દુધ તથા છુદેલી ખાડ દરેક શેર ૦॥, ક્રીમ ભરેલી પાશેર ૦॥, સ્વીનબૉર્ન્સ અથવા બીજા મેકરનુ સોજુ આઇસીનગ્લાસ તોળો ૧॥, તાજા ઇંડા ૮ ની દાળ, વૅનીલા તથા રાજબરી ઍસૅન્સ દરેક ટીપાં ૩૦.

આઇસીનગ્લાસને અડધા પાશેર પાણીમા ઇગારે પીગળાવવુ. દુધમા ખાંડ નાખી પીગળાવીને ગાળી બે કકરા પાડીને ઉતારી દાળને ખુબ ઘુટી તેની ઉપર જરાજરા કરી રેડીને મેળવી ધીમે ઇગારે એક કકરો પાડી આઇસીનગ્લાસ, ક્રીમ તથા ઍસૅન્સ ભેળી મોલ્ડને મીઠી બદામનું તેલ લગાડી તેમાં ભરી આઇસમા મુકવી

ક્રીમ રાજબરી.

રાજબરી જૅલી અથવા જામ તથા છુદેલી ખાડ દરેક રતલ ૦।, તાજા ઇંડા ૪ ની સફેદી

બધો સામાન ભેળી લાકડાંના ચમચા વડે લગભગ અડધો કલાક સુધી મેળવીને પછી એક દીશમાં અકેક ચમચી જેટલી મેળવણીને છુટી છુટી મુકીને વાપરવી

ક્રીમ રૉયલ.

સ્વીનબૉર્ન્સ અથવા બીજા મેકરનું સોજ્જું આઇસીનગ્લાસ અથવા જૅલેતીન તોળા ૨ા, સોજું દુધ શેર ૧, છુંદેલી ખાંડ શેર ૦।, તાજાં ઇડાં ૩, વૅનીલાનું ઍસૅન્સ ચમચી ૧, ગોલાબનું ઍસૅન્સ ટીપા ૩-૪.

આઇસીનગ્લાસ અથવા જૅલેતીનને કલઈ ભરેલી નાની ઉંડી તપેલીમાં દુધ સાથે અડધો કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ઇડાંની દાળમા ખાંડને ખુબ તરેહ મેળવી દુધવાળી તપેલીમા બરાબર ભેળવુ પછી એ તપેલીમા પાણી જાય નહી તેટલુ અધુરૂ પાણી એક બીજી જરા મોટી તપેલીમાં ખુબ કકડાવી તેમા એ નાની તપેલી ચુલે મુકી માહે ચમચો ફેરવ્યા કરી અડધો કલાક થવા આવેને ઇડાની સફેદીને બીજાં માણસે કઠણ કફ ચઢાવીને તૈયાર રાખવી અને ચુલાપર મેળવી મજાહની ઘાડા દુધપાક જેવી થાયને ઉકળતા પાણીમાથી નાની તપેલી કાઢી તેમાં તુર્તજ સફેદીને જલદી જલદી મેળવી નાખીને પછી બેઉ ઍસૅન્સ ભેળી બોલમા ભરી આઇસમા મુકી થંડી થાયને ખાવી એ ક્રીમ સારી લાગેછે

ક્રીમ લાંબુની.

લીંબુનો ગાળેલો રસ નાના ચમચા ૮, તાજા ઇડા ૭ ની સફેદી તથા ૧ ની દાળ, સોજી ખાડ શેર ૦।।

કલઈ ભરેલી તપેલીમા અડધા શેર પાણીમા ખાડ પીગળાવીને ગાળવી પછી ઇડાની દાળને ખુબ ઘુટી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી પીગળાવેલી ખાંડમા બધુ ભેળી ધીમે ઇગારે ઘુટી કઠણ થાયને ઉતારવુ

ક્રીમ વૅલ્વેટ.

નાના સ્પજ કેક રતલ ૦।।, ક્રીમ ભરેલી શેર ૦।।, છુંદેલી ખાડ શેર ૦।, દુધ પાશેર ૧, વૅનીલાનું ઍસૅન્સ તથા લીંબુનો ગાળેલો

રસ દરેક નાનો ચમચો ૧, સ્વીનબૉર્ન્સ અથવા બીજા મેકરનુ સોજું આઇસીનગ્લાસ અથવા જૅલેતીન તોળો ૧, શૅરી વાઇનગ્લાસ ૧--૧ાા, ગ્રીનગેજ જામ ૫૫ મુજબ.

કેકની ડાયમંડ ઘાટની નાની કાતરીઓ કાપી તેને એક પડે જામ ચોપડી જામનું પડ ઉપર આવે તેમ એક ઉંડી રકાબીમાં સફાઇથી ગોઠવી લીંબુના રસમાં શૅરી ભેળીને ઉપર તે રેડવો. પછી દુધમાં આઇસીનગ્લાસ યા જૅલેતીનને ચુલે મુકી પીગળેને તેમા ખાંડ તથા ક્રીમ ભેળી દસ મીનીટ ધીમે ઇંગારે રાખ્યા પછી ઉતારી થંડુ થાયને કેકની કાતરીઓ ઉપર રેડવુ આએ ક્રીમ ઘણી સારી લાગેછે.

ક્રીમ વૅલ્વેટ ૨ જી.

સ્વીનબૉર્ન્સ અથવા બીજા મેકરનુ સોજુ જૅલેતીન તોળા ૨ ને શૅરી યા રેજીન વાઇન અડધી પાઇંટમા અડધો કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી કલઈ ભરેલી તપેલીમા ધીમી આચે ચુલે પીગળે ત્યા સુધી લાકડાંના ચમચાથી ઘુટવી. તેરલા લોફ શુગરના કકડાને આખા તાજા એક લીંબુની છાલ સાથે ઘસીને પછી બારીક છુંદી ચાળીને તોળા ૧૫ તથા લીબુનો ગાળેલો રસ નાના ચમચા ૨ ને પીગળેલા જૅલેતીનમા નાખી ખાંડ બરાબર પીગળે ત્યા સુધી લાકડાના ચમચાથી હલાવ્યા કરીને ઉતારી બોલમા રેડી તદન થંડુ થાયને કઠણ ક્રીમ ભરેલી શેર ૦ાા ને થોડી થોડી કરી એમા સારી કાની મેળવી મોલ્ડને થોડોવાર અગાઉથી થંડા પાણીમા ભીનવી રાખીને પછી તેમા ભરી આઇસમા મુકી બંધાયને બીલોરની રકાબીમા કાઢવી

ક્રીમ શૅરી.

શૅરી વાઇનગ્લાસ ૧, ક્રીમ ભરેલી શેર ૧ાા, ખાંડ રતલ ૦ાા, તજનો કકડો ઇંચ ૧

ક્રીમમાં ખાંડ તથા તજ નાખી થોડીવાર ઘુટી તજ કાઢી નાખી કોડીના વાસણમા ભરી પદર મીનીટ બરફમા મેળવી પછી કાઢીને થોડા થોડા કરી માહે શૅરી ભેળી લાકડાના ચમચાથી હલાવ્યા કરીને બીલોરના નાના ગ્લાસોમા ભરી આઇસમા મુકીને ક્રીમ થંડી કરવી.

ક્રીમ સ્પંજ કેક.

નાનાં સ્પજ કેક રતલ ૦। ની પતળી કાપેલી કાતરીઓ, શેરી ૧ વાઇનગ્લાસ, સોજ્જુ દુધ અથવા કઠણ ક્રીમ ભરેલી શેર ૦।।, સ્વીનબૉર્ન્સ અથવા બીજા મેકરનુ સોજ્જું આઇસીનગ્લાસ તોળા ૩।।, બ્રેંડી તથા લીંબુનો ગાળેલો રસ દરેક નાના ચમચા ૨, ખાંડ મીઠાસ પુરતી, રાજબરી જામ ખપ મુજબ

સ્પજની કાતરીઓ ઉપર જામ ચોપડી એક રકાબીમા મુકી તેની ઉપર શૅરી રેડવો પછી કકડતા દુધમા અથવા ક્રીમમા આઇ-સીનગ્લાસને ધીમી આચે પીગળાવી તેમા મીઠાસ પુરતી ખાડ, બ્રૅંડી તથા લીબુનો રસ ભેળી એક શેર પાણી સમાય તેટલાં મોલ્ડને સોજ્જું ખાવાનુ સૅલેડ ઑઇલ લગાડી તેમા એ મેળવણી અડધામા જરા ઓછી રેડવી અને તે બધાયને તેની ઉપર સ્પજની કાતરીઓ મુકી બાકી રેહલી મેળવણી તેની ઉપર રેડી આઇસમા મુકી કઠણ થાયને બીલોરની રકાબીમા કાઢવી

ક્રીમ સપરચનની.

ઍપલ જૅલી ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૩, રમ દારૂ નાના ચમચા ૨, ક્રીમ ભરેલી પાશેર ૧

રમમા જૅલી ભેળી ક્રીમ નાખી ઘુટીને નરમ કરી નાના મોલ્ડમા ભરી આઇસમા થડી કરવી

ક્રીમ સ્ટ્રૉબરી.

સ્વીનબૉર્ન્સ અથવા બીજા મેકરનુ સોજ્જુ આઇસીનગ્લાસ તોળા ૨।।, ખાડ શેર ૦।, ક્રીમ ભરેલી શેર ૦।।।, સ્ટ્રૉબરી સીરપ પાઈંટ ૧, લીબુ ૨ નો ગાળેલો રસ તથા છાલ, રગ આઇસક્રીમનો ખપ મુજબ

આઇસીનગ્લાસ સાથે રસ, છાલ, ખાડ તથા અડધો શેર પાણી ભેળી કલઈ ભરેલી તપેલીમા ધીમે બળને મેલી લાકડાના ચમચાથી ફેરવ્યા કરી તદન પીગળેને છાલ કાઢી નાખી બોલમા રેડી માહે સીરપ મેળવવુ અને ક્રીમને ઘુટીને તેમા આએ મેળવણી રેડતા જઇને ભેળીને પછી જરા રંગ નાખી ભીનવેલા મોલ્ડમા ભરી ઢાકીને આઇસમા મુકી કઠણ અને થડી થાયને કાઢતી વેળા મોલ્ડને પોણા ભાગ જેટલુ

ગરમ પાણીમા બોળીને તુર્તજ ઉંચકી લઇને માહેથી ક્રીમને ઉલટાવીને કાઢવી. એ ક્રીમનો ટેસ્ટ મજાહનો લાગેછે સ્ત્રૉબરીને બદલે રાજબરી સીરપ પણ ચાલશે. જો સીરપ નહીજ હોય તો પછી રાજબરી, સ્ત્રૉબરી, ઍપ્રીકૉટ યા પીચની જામ રતલ ૦॥ માં ગરમ કરીને થંડું કીધેલું દુધ નાના ચમચા ૪ મેળવી સોજી રંગ વગરની તારની ચાળણીથી છાંડી કરીયા કાઢી નાખીને તે સીરપને બદલે લેવું. છેલ્લી બે જાતની જામ ખાટી હોવાથી તેમા ખાંડ જરા વધારે લેવી.

ક્યુરેસો.

રૅક્ટીફાઇડ સ્પીરીટસ ઑવ વાઇન બાટલી ૧, કડવા ઑરેંજનુ તેલ ચમચી ૨, ચીનાઇ શાકર રતલ ૧

કલઇવાળી તપેલીમા એક શેર પાણી કકડાવી ચુલેથી ઉતારી તેમા જરા જરા કરી બધી શાકર પીગળાવીને પછી પાકો બરાબર ચાસવાળો શીરો કરી થડો પડવા મોટી સુપપ્લેટમા રેડવો પછી સ્પીરીટમા તેલ મેળવીને તદન થડા શીરામા ભેળી કપડાથી ગાળીને બાટલીમા ભરી લાખથી પેક કરવું અને કોઇબી મીઠાઇમા ક્યુરેસો નાખવા લખેલુ હોય તેમા નાખવો બનાવતી વેળા સ્પીરીટની બાટલી ચુલા આગલ લઈ જવી નહી, કાકે સળગી ઉઠશે

ક્રીસમસ દીશ.

સ્પજ કેકની પતળી કાતરીઓ રતલ ૧, બદામના ઝીણા મકરૂન રતલ ૦॥, રૅડ કરટ જૅલી રતલ ૦॥, શૅરી તથા રેજીન વાઇન દરેક પાઇટ ૦॥, ધુ દેલી ખાંડ શેર ૦।

સ્પજ કેકની કાતરીઓ તથા મકરૂનને એક ઉડા દીશનાં તળીયામાં અળગુ ગોઠવવુ અને બાકીના બધા સામાનને ભેળી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ચુલે મુકી કકરો પડેને દીશમા રેડી સ્પજ તથા મકરૂનમા બધુ પચાવવુ પછી કોઇપણ જાતનુ ધટ કસ્ટર યા ક્રીમ બનાવી ઉપર તે રેડી તેની ઉપર છોલેલી બદામની સ્લાઇસને પાશે પાશે ખોસ્યાથી વધારે સારૂ થશે પણ કસ્ટર યા ક્રીમ તથા બદામ વગર પણ સારૂ લાગશે. દારૂ વધારે પસંદ નહી હોયતો ઓછો લેવો.

કીસીસ.

તાજાં ઇંડા ૧૦ ની સફેદી, વનીલા અથવા પીચનું ઍસૅન્સ ટેસ્ટ મુજબ, દળેલી ખાંડ તથા માખણ ખપ મુજબ

સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી જરા જરા કરી એમાં ખાંડ ભેળી કઠણ કરીને પછી ટેસ્ટ મુજબ ઍસૅન્સ નાખીને જરા મસળવું. પછી સફેદ કોરા કાગજના તાવને માખણ લગાડી તેની ઉપર જરા છેટે છેટે એકેક ચમચી મેળવણી મુકી મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં લાલ ભુંજવી

કુમાસ.

તાજા ઇંડા ૪, છુંદેલી ખાંડ શેર ૦॥।, બદામની બીજ શેર ૦।, સોજું મીઠાઇનુ ઘી તથા કરંટ દરાખ દરેક નવટાંક, ઘઉંનો ઝીણો રવો તોળા ૧૫, મીલનો પેહેલા નંબરનો ઘઉંનો આટો તોળા ૫, સોજી ચઢાઉ તાડી બાટલી ૦।, સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૬, એળચીના દાંણા તોળો ૧ છુંદેલા, કૅરવેસીદ તોળો ૦। ખોખરી કીધેલી

બદામને છોલી બારની સ્લાઇસ કાપવી અને બાકીનીને છુંદવી. દરાખને સાફ કરી ધોઇને કોરડી કરવી પછી ચાર ઇંડાની દાળ તથા ત્રણની સફેદીમાં ઘી મેળવી તેમા આટો, રવો તથા ખાંડ ભેળી સારીકાની ગુંદવુ અને કરંટમાથી ત્રીજો ભાગ બદામની સ્લાઇસ સાથે જુદો રાખીને બાકીની કરંટ, છુદેલી બદામ, કૅરવેસીદ, એળચી તથા ગોલાબ બધુ આટાની મેળવણીમા ભેળી તાડી નામીને ખુબ ધુંટીને ત્રણથી ચાર કલાક ઢાકી રાખી બરાબર ખમીર ચહેને એ મેળવણીથી પોણી ભરાય તેટલી એક કલઈ ભરેલી ત્રાંબાની લંગડીને બીજું પુરતું ઘી લગાડી તેમા ભરવુ અને બાકી રહેલી એક ઇંડાની સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી લગડીમા ભરેલી મેળવણીની ઉપર ચોપડી પલી બાકી કાઢી રાખેલી કરટ તથા બદામની સ્લાઇસને ઉપર ભભરાવી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ ચુલા ઉપર ભુંજવુ એ મજાહનું થાયછે અને કેકના જેવુ લાગેછે.

કુમાસ ૨ જુ.

ઘઉંનો ઝીણો રવો રતલ ૧, સોજું ઘી શેર ૦।, પદરખાનાનુ ખમીર અથવા બોરવીક્સ બેકીંગ પાઉડર તોળા ૨, સોજુ દુધ શેર ૦॥, ખસખસ તોળો ૧॥, નીમક તોળો ૧, ખાખરી કીધેલી કેરવેસીદ તોળો ૦।, લગાડવાનુ ઘી ખપ મુજબ

રવાને દુધમાં મેળવી ઘી, નીમક તથા ખમીર ભેળીને ખમીર ચઢે ત્યા સુધી ઢાકી રાખવું પણ બેકીગ પાઉદર હોયતો તે ભેળીને તુર્ત ભુંજવુ ત્યારબાદ કેક બનાવવાના સોજા બે ગોળ દાબડાને બીજુ ઘી લગાડી મેળવણીથી પોણા ભરી ઉપર કેરવેસીદ તથા ખસખસ ભભરાવીને ભઠ્ઠી યા તંદુરમા ભુજવાં

કુરડઇ.

કુરડઇ બનાવવા માટે તૈયાર સાચો આવે છે તેવો નહી મળે તો પછી પીતળ અથવા ત્રાબાનો ચાર પાચ ઇચ ઉચો અને ત્રણ ઇચના વ્યાસનો નળો કરાવવો અને તેની ઉપરની કીનારીપર તપેલીના કાથા જેવી કોર રાખવી અને હેઠે તળીયુ મુકી તેની વચમા રાઇના દાણા જેટલા ૦। ઇચને અંતરે પાડેલા સાત આધરાનુ ગોળ ચોકડુ કરાવવુ પછી એક ગજને આસરે લાંબો અને પાચેક ઇચ પોહોળો અને નળાની ઉચાઇ જેટલો સાગનાં લાકડાનો ટુકડો લેવો અને તેની વચમા નળો બેસ્તો આવે તેટલો સરખો ગોળ ગાળો કોતરાવી તેમા નળાને કીનારીપરથી ટેકાવીને મુકવો અને એ નળામા હેઠે સુધી ચપટ બેસ્તુ આવે તેટલું પણ નળા કરતાં થોડુ ઉચુ રહે તેટલુ ઉચુ સરખુ ગોળ લાકડુ કટારી પાસે લેથ ઉપર ઉતરાવીને તેની ઉપર મજબુત હૅન્ડલ જડાવવુ. પછી કુરડઇ બનાવવી હોય ત્યારે તાજું કાઢેલુ સુકવ્યા વગરનુ પણ કઠણ ઘઉનું દુધ એક શેર લઇ તેને ચાર શેર પાણીમા બરાબર પીગળાવી તેમા બારીક છુંદેલી ફટકી તોળો ૦। તથા એક તોળો નીમક ભેળી ધીમે બળતે ખુટયા કરી હેઠે લાગવા દેવુ નહી અને કઠણ જેવું થાયને ઉતારી ઉપર લખેલા સાચાના ગજને આસરેનાં લાંબા લાકડાના બેઉ છેડાને બે ખુરશી યા બીજાં કશાંપર ટેકાવીને મુકવુ અને નળાના ગાળામા એ રાધેલુ દુધ ભરી તેની ઉપર પેલુ ગોળ બુચ જેવુ લાકડુ

મુકી તેના હૅન્ડલને બે હાથે જોરથી દાબવુ. જેમ કરતા હેઠેનાં સાત આધરાંમાંથી જાદી સેવ થઇને હેઠે પડશે, તેને રકાબીનાં તળીયાંને પાણીથી ભીનવીને તેની ઉપર ઝીણીને જલેબીની કાની ગેાળ પણ પુરી કરતાં જરા મેાટી કુરકઈ પાડવી. પછી ઘાસના પેંડાને તડકામાં પાથરી તેની ઉપર રકાબીપરથીજ કુરકઇને ઉથલાવી બરાબર સુકાયને ભરી રાખવી અને ખપ પડે ત્યારે પેણામા પુગતું ઘી નાખી બરાબર કકડાવીને તેમા કુરકઈ મુકી ધીમી આંચે તદન સફેદ અને કકરી તળવી. તળેલી કુરકઈ રંગમા તેમજ સ્વાદમા તળેલા સારીયા જેવી જ લાગેછે.

કુલ કપ.

સેાજા મેાટા સપરચન ૩, મેાટા ખાટા લીંબુ ૩, ક્લૅરટ બાટલી ૧, ઝીણી સફેદ ખાંડ ખપ મુજબ

સપરચનને છોલવા અને લીબુને ધેાવા. પછી એ બેઉની ઘણી બારીક સ્લાઇસ કાપી કેાડીના બેાલમા એક પડ સપરચનનુ, બીજું ખાંડનું તથા ત્રીજું લીબુનુ એમ અકેક ઉપર મુકી તેનીપર ક્લૅરૅટ નાખી ચાર કલાક ઢાંકી રાખ્યા પછી એકરસ કરી કપડાંથી ગાળી આઇસ નાખીને પીવુ

કુલ કપ ૨ જું.

ત્રણ ભાગ લૅમનેડમા એક ભાગ શૅરી અથવા મદીરા ભેળી આઇસ નાખીને પીવુ

કુલફી.

સેાજું દુધ શેર ૪, આઇસ રતલ ૧૬, નીમક રતલ ૨, સેાજી ખાંડ તથા સેાજી તાજી મલાઇ દરેક શેર ૧, બદામની બીજ તથા ભાજેલા પસ્તા દરેક નવટાંક, વૅનીલાનુ ઍસૅન્સ નાનેા ચમચેા ૧ તથા ગેાલાબનું ઍસૅન્સ ટીપા ૨૦, ઘઉંનેા આટેા ખપ મુજબ.

બદામ પસ્તાને છેાલી બારીક પીસ્વુ. પછી દુધમાં ખાંડ પીગળાવી ગાળીને ચુલે મુકી અડધુ બળેને ઉતારી થંડુ થાયને તેમાં બધેા સામાન ભેળવા અને એ કુલફી માટે પત્રાના લાંબા ગેાળ પણ

હેઠેથી સાકડાં અને ઢાંકણા આગળથી પોહોળા આરથી પાચ તસુ લાબા મોલ્ડસ આવેછે તેવા જેટલાંમા સમાય તેટલામા એ મેળવણી ઉપર સુધી ભરી ઢાકણુ ઢાકવુ અને થોડો ઘઉ નો આટો પાણીથી બાધી ઢાકણાની ફાટ ઉપર લગાડી ચપટ ભીડી લેવું. ત્યારબાદ આઇ-સના બે ત્રણ મોટા કકડા રાખી બાકીનાનો ભુકો કરી અડધા આઇસને અડધા નીમક સાથે એક માટલાંમાં હેઠે નાખી તેની ઉપર બધા મોલ્ડસ અકેકની પાશે પાશે ગોઠવીને આડા મુકી તેની ઉપર બાકીનુ આઇસ તથા નીમક નાખી ઉપરથી પેલા આઇસના મોટા ત્રણ કકડા મુકી નમદો દાબીને પછી માટલુ ઢાકી રાખવુ ચાર કલાકમા કુલફી કઠણ બંધાયછે. સાધારણ રીતે દુધને બાળીયા વગર ખાડ નાખીને બે ત્રણ કકરા પાડયા પછી સોડા ગોલાબજ અમથો ટેસ્ટ મુજબ ભેળીને ઉપલી રીતે મોલ્ડમા ભરીને એજ રીતે આઇસમા મુકયાથી પણ કુલફી બધાયછે

ફૂલાર્સે.

દલેલી ખાડ રતલ ૦।।, મીલનો પેહેલા નંબરનો ઘઉ નો આટો રતલ ૧।।, સોજુ માખણ શેર ૦।।, તાજા ઇડા ૪, જાયફળ ૨ છુ દેલુ, ઘી ખપ મુજબ.

ઇડાની દાળને ખુબ દોહવવી તથા સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો પછી ખાડમા માખણ તથા જાયફળ નાખી સારીકાની મેળવવુ અને આટામા ઇડા ભેળીને પછી બધુ સાથે મેળવી અડધી ઇચ જાદો રોટલો વણી તેની પતળી પતળી ચીપો કાપીને વળ દઇને પછી આપણી મરજી મુજબના ઘાટ ગોઠવી એક કઢાઇમા પુરતુ ઘી નાખી બરાબર કકડાવી તેમા ધીમે બળતે બદામી રંગના તળવા એ આકાર ગોઠવવાની રીત એમછે કે પેહેલ બાહેરનો આકાર ગમે ગોળ, ડાયમ ડ યા કેકના જેવા કરી તેના બેઉ છેડા પાણીથી વળ-ગાવવા, અમથા વળગાવેલા રેહશે નહી, છુટા પડી જશે પછી બીજી ચીપોને વચમા જાળી પડે તેમ મુકી તેના છેડા બાહેરના વળા સાથે પાણી લગાડીને સફાઇથી વળગાવવા

કુસંદી કેરીની.

સાખ્યા વગરની કાચી કેરીને છોલી તેની જાદી કાપેલી ચીપ શેર ૪, ચીચોરા કાઢેલી નવી આમલી શેર ૦ાા, નીમક રતલ ૦ાાા, સુકા મરચા, આદુ, લસણ તથા આખી રાઈ દરેક નવટાક, રાઇનુ તેલ બાટલી ૧

નીમકમાંથી એક તોળો જુદું કાઢી બાકીનામાં કેરીની ચીપને બરણીમાં બાર કલાક રાખ્યા પછી કાઢી સોજી ટોપલીમા નાખી તેની અંદર કેળનુ પાદડું મુકી માહે બેસ્તુ આવે તેટલું ઢાકણુ ચટું મુકી તેની ઉપર વજન મેલી બે કલાક રાખવું તેટલા પેલાં એક તોળો નીમક સાથે બધો મસાલો કોરડા પાતા ઉપર બારીક પીસી તેમા કેરીની ચીપ ખરમોટી બે ભાગ રાઇનું તેલ રેડી કલઈ ભરેલી તપેલીમા ધીમે બળતે મુકી લાકડાના ચમચાથી ફેરવ્યા કરી પદર મીનીટે ઉતારી થડું થાયને પોહોળા મોઢાની બાટલીઓ થોડી થોડી અધુરી ભરી બાકી રહેલું એક ભાગ તેલ ઉપર નામી ચપટ બુચ મારી લાખથી પૅક કરવુ

કુસદી બરમાહ.

સારી જાતની સાખ્યા વગરની કોયળ કેરીને છાલ સાથેજ બબે ફાડેઆમા ચીરી ગોટળી કાઢી નાખીને પછી તોળેલી શેર ૫, નીમક રતલ ૦ાાા, ચીચોરા કાઢેલી નવી આમલી શેર ૦ાા, સુકા મરચા તથા આખી રાઈ દરેક નવટાક, સોજુ રાઇનુ તેલ બાટલી ૧, સોજો જલદ સરકો બાટલી ૦ાા

કેરીને નીમક સાથે એક દીવસ બરણીમા રાખ્યા પછી કાઢીને બે દીવસ તડકે સુકવવી અને બનાવવાની થોડા કલાક અગાઉ આમલીને બારીક પીસી સરકા સાથે કોડીના વાસણમા પાચ કલાક ભીનવી રાખી તેમા બધો સામાન ભેળીને બરણીમાં ભરી ચપટ ઢાકી ઉપર કપડુ બાધવુ રંગ જોઇયે તો સોજી દલેલી નવટાક હળદને મસાલા સાથે ભેળવી, પણ એ કુસદીને દસ દીવસ તડકે મુકવી.

કેક અખરેાટનું.

છુંદેલી અખરેાટ; બદામની બીજ; મીલનેા પેહેલા નંબરનેા ઘઉંનેા આટેા તથા માખણ દરેક રતલ ૦ા, છુંદેલી ખાંડ શેર ૦ાા, તાજાં ઇડા ૬, વૅનીલાનું ઍસૅન્સ નાના ચમચા ૨, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ

બદામને છેાલીને છુંદવી ઇડાની સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવેા. પછી અડધી સફેદીમાં ખાડ, અખરેાટ, બદામ તથા ઍસૅન્સ નાખી ઘુંટીને પછી દાળ નાખીને ઘુંટવુ. ત્યારબાદ બાકીની સફેદીમાં જરા જરા કરી આટેા મેળવીને બધુ સાથે ભેળી પત્રાના ગેાળ દાબડામા માખણ લગાડેલુ કાગજ મુકી એ મેળવણીથી પેાણેા ભરી મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમા ભુજી ઉપરથી કેક સરખુ કાપી આઇસી ગ ખાંડનીછે તે બનાવી કેકની ઉપર તેમજ બેારદુપર ફરતી એ આઇસી ગમાં લખ્યા મુજબ પાંથરવી

કેક આરારૂટનાં.

તાજા ઇડા ૪, સેાજો આરારૂટ તથા બારીક છુંદેલી ખાડ દરેક તેાળા ૧૨, સેાજો ગેાલાબ નાનેા ચમચેા ૧, સફેદ વાઇન અથવા બ્રૅંડી નાના ચમચા ૨, માખણ ખપ મુજબ

ઇડાને ખુબ દેાહવીને પતળાં કરવા પછી એક મેાટી સુપપ્લેટમા ઇડાં, ખાંડ, ગેાલાબ તથા વાઇન યા બ્રૅંડી ભેળી ચુલે કકડતા પાણીની તપેલી ઉપર મુકી ચમચાથી દશ મીનીટ ઘુંટયા કરવુ. ત્યાર બાદ તેમાં જરાજરા કરી આરારૂટને બરાબર મેળવીને પછી ઉતારવુ અને પત્રાંના કેાડીયાને પુરતું માખણ લગાડી તેમા ભરી મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવા.

કેક ઇટૅલ્યન.

જાયફળની ખમણીથી ખમણેલું વેલાતી પનીર રતલ ૦ાા, સાફ કીધેલી ચરબી અથવા માખણ રતલ ૦ા, મૅકેરેાની તેાળા ૫, તાજા ઇડા ૨, વાટેલુ નીમક તથા દળેલા મરી દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧ા

મેંકેરેાનીને કકડતા પાણીમાં નાખીને પછી ચાળણી યા ઓચામા ઓસાવી કાઢી તેના અકેક ઇંચ કકડા કાપવા. પછી ચરબી યા માખણ સાથે બધું બરાબર મેળવી મોલ્ડ અથવા બીજા કોઇબી વાસણમાં ભરી કસ્ટર બાફેલાંમા લખ્યા મુજબ કઠણ બાફી કોઇપણ મેવી સાથે ખાવુ.

કેક ઇલેકશન.

મીલનેા પેહેલા નબરનેા ઘઉનેા આટેા રતલ ૨ાા, બારીક છુંદેલી ખાંડ રતલ ૧, સેાજુ દુધ શેર ૦ાા, તાજાં ઇડાં ૪, છુંદેલી એળચી તથા જાયફળ દરેક તેાળેા ૦ાાા, પદરખાનાનું હૉપ્સનું તાજું ખમીર તેાળેલુ રતલ ૦ાાા અથવા ભરેલું પાશેર ૦ાાા, માખણ રતલ ૦ાાા, મેાલ્ડને લગાડવાનુ માખણ ખપ મુજબ.

બધા સામાનને અકેક પછી સારીકાની સાથે મેળવી છેલ્લે ખમીર મેળી ચુલા આગળ છેટે ઢાકી મુકવુ અને ખમીર ચઢેને મેાલ્ડને પુરતું માખણ લગાડી તેમા ભરી મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવુ અથવા લંગડી યા વાટીમા ભરી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ ભુંજવુ.

કેક ઇસ્ટર.

મીલનેા પેહેલા નબરનેા ઘઉનેા આટેા રતલ ૧ ને તેાળા ૫, દલેલી યા બારીક છુંદેલી ખાંડ તથા સેાજુ માખણ દરેક રતલ ૦ાા, ઇડાં ૨ ની દાળ તથા ૧ ની સફેદી, છુંદેલું જાયફળ યા તજ સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, કારબેાનેટ ઑવ સેાદા સપાટ ભરેલી ચમચી ૦ાા, સાટા માટેનેા બીજો આટેા ખપ મુજબ

આટામાં અડધું માખણ મેળવી ખાંડ તથા જાયફળ યા તજ નાખી બાકીનાં માખણને પીગળાવી તે, દાળ તથા સફેદી બધું આટામા મેળવી છેલ્લે સેાદા નાખી ઘટેતેા જરા પાણી લઈ ખુબ ગુંદીને આટેા બાંધવેા અને સાટેા નાખી અડધી ઇંચ જાડેા રેાટલેા વણી કોઇપણ આકારના કકડા કાપી ગરમ ભઠ્ઠીમાં ભુંજવા. એ કેક મજાહના થાયછે.

કેક ઇસ્ટર ૨ જું.

મીલનો પેહેલાં નબરનો ઘઉનો આટો રતલ ૨, સોજુ માખણ શેર ૦ાા, દળેલી યા બારીક છુદેલી ખાંડ તથા વેલાતી ઑરેંજના સુકા મુરબ્બાના ઝીણા કાપેલા કકડા દરેક રતલ ૦ા, દુધ પાશેર ૧, પદરઆનાનું હૅાપ્સનુ તાજુ ખમીર તોળેલું રતલ ૦ાા, જાવત્રી જાયફળ ૧ ની, તાજાં ઇડા ૪, છુદીને ચાળેલી સુઠ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, મોલ્ડને લગાડવાનુ બીજુ માખણ ખપ મુજબ

દુધમા જાવત્રી નાખી ગરમ ભેભટપર મેલી માહે જાવત્રીનો કસ ઓગળવા દેવો. પછી દુધને ગાળી અડધામા ખમીર ભેળવું અને ઇડાને ખુબ દોહવી તે, માખણ, ખાડ, સુઠ તથા મુરબ્બાને બાકીના અડધા દુધમા ભેળી છેલ્લે ખમીર સાથનુ દુધ મેળવી જરા છેટે ચુલા આગલ ઢાકી રાખી ખમીર ચઢેને મોલ્ડને પુરતુ માખણ લગાડી તેમા ભરી મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમા બરાબર ભુજી આઇસીગ ખાડની લખેલીછે તે બનાવી કેક ઉપર પાથરવી.

કેક ઍપલ.

સોજા સપરચન રતલ ૨, સોજી ખાડ રતલ ૧, સોજુ માખણ નવટાક, ઘણોજ બારીક કાપેલો માલુ ગાનો અથવા વેલાતી ઑરેંજનો સુકો મુરબ્બો તોળા ૩, જાયફળ ૧ ખમણેલું, લીંબુ ૧ નો રસ

સપરચનને છોલી ચાર કકડા કાપી વચમાનો ગાઠ બરાબર કાઢી સોજી કલઈ ભરેલી તપેલીમા બધુ ઢાકીને ઇગારે મુકી સપરચન નરમ થાયને ખુબ ઘુટી કોરા કાગજને સોજુ ખાવાનું સૅલેડ ઑઇલ લગાડી તેની ઉપર મેળવણીના છુટા છુટા નાના ડ્રૉપ્સ મુકવા અને થડી ભઠ્ઠીમા મુકી કઠણ થાયને કાઢી થડા પડેને તીનના દાબડામા ભરવા.

કેક ઓટમીલ.

મીલનો પેહેલા નબરનો ઘઉનો આટો તથા જાદો સ્કૅાચ ઓટમીલ દરેક રતલ ૦ાા, બારીક છુદેલી ખાડ શેર ૦ાા, માખણ રતલ ૦ા, સોજું દુધ પાશેર ૧, તાજુ ઇડુ ૧, બેકીંગ પાઉડર ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧ાા, લગાડવા માટે બીજા માખણ ખપ મુજબ.

બધો સામાન એકેક પછી ભેળી છેલ્લે બેકીંગ પાઉડર નાખવો અને મોલ્ડને અથવા કેક બનાવવાના ગોળ દાબડાને પુરતુ માખણ લગાડી તેમા ભરી તુર્ત મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમા ભુંજવું અથવા વાટી કે લગડીમા ભરી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ ચુલાપર ભુંજવું

કેક ઑરલ્યન્સ.

મીલનો પેહેલા નંબરનો ચોખ્ખાનો આટો તથા દલેલી ખાંડ દરેક રતલ ૦॥, તાજાં ઇંડા ૧૨ ની દાળ તથા ૭ ની સફેદી, બ્રૅંડી નાના ચમચા ૨, બદામનું ઍસૅન્સ ટીપા ૨૫, માખણ ખપ મુજબ.

દાળને ખુબ દોહવી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી બેઉ ભેળી તેમા એકેક પછી બધી ચીજ મેળવી બરાબર એકરસ કરવું અને એક મોલ્ડને પુરતું માખણ લગાડી તેમા ભરી ગરમ ભઠ્ઠીમા બરાબર ભુંજવું.

કેક કવીન.

મીલનો પેહેલા નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૧, સોજું માખણ, છુંદેલી ખાંડ તથા સાફ કીધેલી કરંટ દરાખ દરેક રતલ ૦॥, ઑરેંજના વેલાતી સુકા મુરબ્બાના ઝીણા કકડા તોળા ૧૫, તાજા ઇંડા ૩, દુધ પાશેર ૦॥, લીંબુનું ઍસૅન્સ ચમચી ૦॥, ક્રીમ ઑવ તારતર ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, કારબોનેટ ઑવ સોદા સપાટ ભરેલી ચમચા ૦।.

માખણ સાથે ખાંડ ભેળી ઘુંટીને નરમ કરી તેમા એક પછી એક ઇંડા મેળવવા અને આટામા સોદા તથા ક્રીમ ભેળી બધો સામાન સાથે બરાબર એકરસ કરી કેક બનાવવાના કોડીયાને બીજું પુરતુ માખણ લગાડી તેમા ભરીને ભુંજવા.

કેક કવીન ૨ જાં.

સોજુ કઠણ માખણ; છુંદેલી ખાંડ તથા મીલનો પેહેલા નંબરનો ઘઉંના આટો દરેક રતલ ૧, સાફ કીધેલી કરંટ દરાખ રતલ ૦॥।, તાજાં ઇંડા ૮, કડવી બદામની બીજ તોળા ૩, બ્રૅંડી નાના ચમચા ૩, છુંદેલું જાયફળ તોળો ૦॥, ગોલાબ અથવા ઑરેંજ ફલાવર વૉટર તથા કોડીયાને લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

ગોલાબ યા ઑરેન્જ ફલાવર વૅાટરયા માખણને ધોઇને પછી ઘુંટીને નરમ કરી માહે પાણી હોયનેા તે કાઢી નાખી જરાજરા કરી ખાંડ મેળવી ઇડાંને ખુબ દાહવીને તે નાખ્યા પછી બધો સામાન અકેક પછી ભેળી છેલ્લે બ્રૅંડી નામી લગભગ અડધેા કલાક સુધી કેક ઘુટવાના લાકડાના સેાટા વડે ઘુંટી પત્રાના કોડીયાને પુરતું માખણ લગાડી તેમા ભરી મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તદૂરમા ભુજવા.

કેક કાનપેાર.

મીલનેા પેહેલા નબરનેા ઘઉનેા આટેા રતલ ૧, છુંદેલી ખાંડ તથા માખણ દરેક શેર ૦॥, તાજા ઇડા ૨ ની દાળ તથા ૩ ની સફેદી, બારીક દલેલી ખાંડ શેર ૦।, દુધ પાશેર ૦॥, ખેાખરી ઠીઘેલી કૅર-વસીદ તેાળેા ૦॥

આટામા માખણ તથા બે સફેદી અને બે દાળ, દુધ તથા છુંદેલી ખાંડ ભેળી ગુદીને પછી જરા સાટેા નાખી પતળુ વણી ગ્લાસ વડે કાપવું અને ઇડાની બાકી રેહલી એક સફેદીમા દલેલી ખાંડ ભેળીને ઉપર તે લગાડીને ભુજવા એમ ઇડા સાથની ખાંડ લગાડવાને બદલે ગમેતેા ઉપર કૅરવેસીદ ભભરાવવી.

કેક ક્રીમ.

દલેલી ખાંડ રતલ ૦॥।, મીલનેા પેહેલા નબરનેા ઘઉનેા આટેા રતલ ૦॥, કઠણ ક્રીમ ભરેલી શેર ૦॥।, તાજા ઇડા ૮ ની દાળ તથા ૧૦ ની સફેદી, બ્રૅંડી નાના ચમચા ૨, લીબુ ૧ ની બારીક કાપેલી છાલ, માખણ ખપ મુજબ

ઇડાની દાળને ખુબ ઘુટવી અને સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવેા. પછી આટાને જરા સેકી તેમા છાલ તથા દાળ ભેળી બ્રૅંડી તથા ખાંડ નાખી ૫ દર મીનીટ ઘુટીને પછી ક્રીમને જુદી ખુબ ઘુટીને માહે તે નાખી છેલ્લે સફેદી મેળવી કેકના મેાલ્ડને પુરતું માખણ લગાડી તેમા ભરી મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તદુરમા ભુંજવુ

કેક ક્રીસમસ.

સોજ્જુ માખ્ખણ તથા બારીક છુંદેલી ખાંડ દરેક રતલ ૧॥, બદામની બીજ તથા ઝીણા ઘઉંનો રવો દરેક રતલ ૧, તાજાં ઇંડા ૧૭, વેલાતી ઑરેન્જનો સુકો મુરબ્બો લાલ કોડીયા જેવો આવેછે તેના ઝીણા કકડા રતલ ૦॥, છુંદેલી એળચી તથા જાયફળ દરેક તોળો ૧, વૅનીલાનુ ઍસૅન્સ નાના ચમચા ૩, બ્રૅંડી નાના ચમચા ૪, લગાડવાનુ માખ્ખણ ખપ મુજબ.

બદામને છોલી ઘણી બારીક છુંદવી. ઇડાંની દાળને ખુબ ઘુંટવી અને સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો પછી માખ્ખણને તદન કલઈ ભરેલી તપેલીમા કેક ઘુટવાના સોટા વડે ઘુટી નરમ કરી તેમા જરા જરા કરી ખાંડ અને પછી દાળ ખુબ મેળવી નાના ચાર ચમચા ભરી બ્રૅંડી રેડીને પછી જરા જરા કરી રવો નાખી સારી કાની ઘુંટી ઍસૅન્સ, બદામ, એળચી, જાયફળ તથા મુરબ્બાના કકડા બરાબર મેળવી છેલ્લે સફેદી મેળવી અને પાઇદીશ અથવા મોટી સુપપ્લેટોમા માખ્ખણ લગાડેલુ કોરૂ કાગજ મુકી તેમા રેડી મધ્યમ ભઠી યા તદુરમા ભુજવા મુકવુ અને તૈયાર થાયને ઉપરથી સરખું ગરમ કીધેલી છરી વડે કાપી આઇસીંગ ખાડની બનાવીને ઉપર તે પાથરવી. ગમેતો આસરે ૯ઢી ઇચ વ્યાસના પત્રાના ગોળ નાના નાના દાબડાઓમા માખ્ખણ લગાડેલા કોરા કાગજ હેઠે તેમજ ફરતા મુકી તેમા જરા અધુરી મેળવણી ભરવી ગમેતો લંગડી યા વાટીમા ભરીને પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ ભુજી ઉપરથી કાપીને આઇસીગ લગાડવી એ કેકનો ટેસ્ટ ઘણો સારો થાયછે.

કેક ક્રીસમસ ૨ જું.

સોજ્જુ માખ્ખણ રતલ ૧॥, મીલનો પેહેલાં નબરનો ઘઉનો આટો રતલ ૧, સાફ કીધેલી કરંટ તથા ક્રીસમીસ દરાખ દરેક રતલ ૦॥।, દલેલી ખાંડ શેર ૧, બદામની બીજ રતલ ૦॥, વેલાતી ઑરૅંજના સુકા મુરબ્બાના ઝીણા કકડા શેર ૦॥, તાજા ઇંડા ૧૨, છુદેલુ જાયફળ તથા જાવંત્રી દરેક તોળો ૧, બ્રૅંડી તથા સફેદ વાઇન દરેક નાના ચમચા ૩, કાગજને લગાડવાનુ માખ્ખણ ખપ મુજબ.

કલઇ ભરેલી તપેલીમાં માખ્ખણને કેક ઘુટવાના સોટા વડે ખુબ ઘુટી માહે પાણી છુટે તે કાઢી નાખી ખાંડ ભેળવી અને ઇંડાની દાળને ખુબ દોહવવી અને સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી માહે સફેદી નાખી અડધો કલાક ઘુટી દાળ ભેળી જરા જરા કરી આટો નાખતા જઇ બીજો અડધો કલાક ઘુટી બાકીનો બધો સામાન નાખી બીજો થોડો વખત ઘુટયા પછી છેલ્લે દારૂ ભેળી કેક બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ પત્રાના ગોળ દાબડામા માખ્ખણ લગાડેલું જાડુ કોરૂ કાગજ મુકી મેળવણીથી તે પોણો ભરી મધ્યમ ભઠ્ઠી અથવા તંદુરમા ત્રણથી ચાર કલાક ભુજી ગરમ કીધેલી છરી વડે ઉપરથી સરખું કાપી આઇસીંગ બદામનીછે તે બનાવીને ઉપર પાથરી તેને સુકવ્યા પછી આઇસીંગ ખાડની બનાવીને તે પાથરી સુકવા માટે થંડી ભઠ્ઠીમા મુકવુ.

કેક ક્રીસમસ ૩ જું.

સોજુ કઠણ માખ્ખણ રતલ ૧॥, છુંદેલી ખાંડ રતલ ૧ ને તોળા ૫, મીલનો પેહલા નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૦॥॥, બદામની બીજ રતલ ૦॥, ઑરેંજના વેલાતી સુકા મુરબ્બાના ઝીણા કાપેલા કકડા શેર ૦॥, ઘઉંનો ઝીણો રવો; કીસમીસ દરાખ તથા કરંટ દરાખ દરેક રતલ ૦।, તાજા ઈંડા ૧૨, ઓખરી કીધેલી કૅરવેસીદ તોળા ૨, છુંદેલી એળચી તથા જાયફળ દરેક તોળો ૧, Brown Polson's Paisley Flour તોળો ૧, બ્રૅંડી નાના ચમચા ૪, વૅનીલાનુ ઍસૅન્સ નાના ચમચા ૩, લગાડવાનુ માખ્ખણ ખપ મુજબ

બદામને છોલી ઘણી બારીક સ્લાઇસ કાપી ધોઇ નુછીને કોરડી કરવી કીસમીસ તથા કરંટને સાફ કરી ધોઈ નુછી કોરડી કરી તેપર જરા આટો છાટીને તેમા ખરમોટવી ઇંડાને ભાજી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો અને તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમા ખાંડ, માખ્ખણ તથા ઇંડાની દાળ નાખી કેક ઘુટવાના સોટા વડે ૫ દરેક મીનીટ ઘુંટયા પછી રવો નાખી જરા જરા કરી અડધો આટો નાખી બાજી દસેક મીનીટ ઘુટયા બાદ અડધી સફેદી ભેળી બાકી રહેલો અડધો આટો એમજ ઘુટયા વગર મેળવી દઇ મુરબ્બો, દરાખ, બદામ,

એળચી, જાયફળ, બ્રૅંડી તથા વૅનીલા ભેળી પૅસ્ટ્રી ફ્લૉઅર બરાબર મેળવીને પછી બાકીની અડધી સફેદી નાખી બધુ ભેળવુ અને એ મેળવણીથી પોણેા ભરાય તેટલા કેકના પત્રાના ગેાળ દાબડામા માખણ લગાડેલુ કાગજ તળીયા તથા બેારદુપર મુકી તેમા મેળવણી રેડી કેક બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ ગરમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમા ભુંજવુ અથવા વાટીમા ભરીને ચુલા ઉપર ભુંજવુ

કેક ક્રીસમસ હનીકેામ્બ.

ચેાખાનેા આટેા રતલ ૧, છુંદેલી ખાંડ રતલ ૨, મેાટા પાકટ નાળીયેર ૨ ખમણેલા, માખણ રતલ ૦ાા, ભેળ વગરની સેાજી ચઢાઉ તાડી બાટલી ૦ાા, તાજા ઇંડા ૩, છુંદેલી એળચી તેાળેા ૦ાા, વાટેલુ નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૦ાા, સેાજો ગેાલાબ નાના ચમચા ૫.

છરેલા ચેાખાને ધેાઇ ત્રણ દીવસ પાણીમા ભીનવી રાખવા પણ રેાજ પાણી બદલવુ. પછી ચેાથે દીને તદ્દન કેારડા કરી દલીને ચાલેલેા એક રતલ આટેા લેવેા અને નાળીયેરમા તાડી રેડી ખુબ ચેાળીને બધુ દુધ કાઢી ગાળીને તેમા ખમીર ચઢે ત્યા સુધી ઢાકી રાખવુ અને ઉપર પેાપડી આવે તે કાઢી નાખી આટામા નીમક તથા એ નાખી ખુબ ગુંદી ઇંડા ભેળી આટેા ચીવટ થાય ત્યા સુધી ગુંદીને ઢાકી રાખવેા અને ખાંડનેા ટાઇટ શીરેા કરી આટેા ખેાલીને તેમા અડધેા રેડી માખણ તાવીને તે નાખી ગેાલાબ તથા એળચી ભેળી એક પાઇદીશને બીજુ પુરતુ માખણ લગાડી તેમાં ભરી મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમા ભુંજવા મુકી લગભગ અડધુ થવા આવેને બાકીનેા અડધેા શીરેા ઉપરથી રેડીને બરાબર ભુંજવુ

કેક કૉફી.

મીલનેા પેહેલા નંબરનેા ઘઉંનેા આટેા; કરંટ તથા ઠરીયા કાઢેલી મેાટી કાળી દરાખ દરેક રતલ ૧, સેાજી લાલ ખાંડ રતલ ૦ાાા, સેાજો ગેાળ તથા માખણ દરેક રતલ ૦ા, તાજા ઇંડા ૮, જાયફળ તથા લવંગ બારીક છુંદેલુ દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, સેાજી દલેલી કૉફી તેાળા ૪, કારબેાનેટ ઑવ સેાદા વાલ ૫ (બે આની ભાર), વાસણને લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

કૉફીમા અડધો શેર કકડા પડતું પાણી રેડી દસેક મીનીટ ઢાંકી રાખ્યા પછી ગાળવી અને ગોળમાનો કચરો કાઢી માહે તે પીગળાવીને પાછું ગાળવુ. પછી માખણુમા પેહેલે ખાડ અને પછી કૉફી બરાબર મેળવી ઇડાને ખુબ દોહવી તે ભેળી જરા જરા કરી આટો નાખીને બાકીનો સામાન મેળવી છેલ્લે સોદા નાખવો અને લગડી અથવા વાટીને પુરતું માખણ લગાડી તેમા ભરી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ પણ તુર્તજ ભુજવા મુકવુ

કેક કૉર્નફ્લૉઅર.

Brown & Polson નો કૉર્નફ્લૉઅર, છુંદેલી ખાડ તથા માખણ દરેક રતલ ૦ા, તાજા ઇડા ૨, વૅનીલાનુ ઍસૅન્સ ચમચી ૨, બેકીંગ પાઉદર ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧ અથવા કારબોનેટ ઑવ સોદા ચમટી ૧, બીજુ લગાડવાનુ માખણ ખપ મુજબ

માખણને ધુટી નરમ કરી માહેથી પાણી નીકળે તે કાઢી નાખી ઇડા તથા ખાડ મેળવી થોડો થોડો કરી કૉર્નફ્લૉઅર ભેળી પાચેક મીનીટ ધુટી છેલ્લે પાઉદર અથવા સોદા નાખવો અને પત્રાના ગોળ દાબડાને પુરતુ માખણ લગાડી તેમા ભરી તુર્ત ગરમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમા અડધો કલાક ભુજવુ અથવા લગડી યા વાટીમા ભરી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ ચુલાપર ભુજવુ. બેકીંગ પાઉદર અથવા સોદા વગર સ્પંજ કેકની માફક પણ બનાવવુ.

કેક કૉરપોરેશન.

મીલનો પેહેલા નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૧, સોજુ માખણ શેર ૧, મેદા ખાડ તથા સાફ કીવેલી કરંટ દરાખ દરેક રતલ ૦ા, કોઇ પણ જાતના સુકા મુરબ્બાના ઝીણા કકડા શેર ૦ા, છુંદેલી તજ સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, બ્રૅંડી નાના ચમચા ૩–૪, ઘી ખપ મુજબ.

આટામા બધો સામાન ભેળી માખણ તાવીને નામી બ્રૅંડી રેડી બધુ બરાબર મેળવી ભુજવાના પત્રાને જરા ઘી લગાડી તેની ઉપર છેટે છેટે એકેક ચમચી જેટલી મેળવણી મુકી મધ્યમ ભઠ્ઠીમા અડધો કલાક ભુજવુ

કેક ખાંડનાં.

મીલનેા પેહેલા નબરનેા ઘઉનેા આટેા રતલ ०॥, માખ્ખણ તથા છુંદેલી ખાંડ દરેક રતલ ०॥, કઠણુ ક્રીમ ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, તાજા ઈંડા ૧ ની દાળ, લગાડવાનુ ઘી અથવા માખ્ખણ તથા ગેાલાબ ખપ મુજબ

માખ્ખણને ગેાલાબથી ધેાઇ આટામા એ તથા ખાડ ભેળી ઇડાની દાળને ક્રીમ સાથે બરાબર ભેળીને તે મેળવી પેાણી ઇંચ જાદેા રેાટલેા વણી નાના ગ્લાસ વડે ઝીણા કેક કાપવા અથવા નાના ગેાળા કરી હથેલી પર થાપવા અને બીસ્કીટ ભુજવાના પત્રાને માખ્ખણ અથવા જગ ઘી લગાડી તમા મુકી મધ્યમ ભઠ્ઠીમા ભુંજવાં. એ કેક મજાહના વેલાતી બીસ્કીટ જેવા થાયછે

કેક ગુડફ્રાઇડે.

મીલનેા પેહેલા નબરનેા ઘઉનેા આટેા રતલ ०॥, છુંદેલી ખાડ શેર ०॥, માખ્ખણ તેાળા ૫, તાજા ઇડા ૪, સાફ કીધેલી કરંટ દરાખ્ખ રતલ ०।, વેલાતી ઑરૅજના અથવા માલુગાના સુકા મુરબ્બાના ઝીણા કકડા તેાળા ૪, છુદેલુ જાયફળ અથવા જાવંત્રી ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દુધ નાના ચમચા ૪, કારબેાનેટ ઑવ ઍમેાન્યા સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, લગાડવાનુ માખ્ખણ ખપ મુજબ

કરંટને ધેાઇને કેારડી કરવી ઍમેાન્યાને દુધમા બરાબર મેળવવેા. ઇડાને ભાજીને ખુબ દેાહવવા પછી ખાડમા અડધેા પાશેર પાણી રેડી પીગળાવી ગાળી તેનેા જરા ચાસવાળેા શીરેા કરી દેાહવેલા ઇડા ઉપર ગરમ ગરમ રેડતા જવુ અને ચમચાથી મેળવવુ અને તેમા કરટ તથા સઘળેા સામાન બધેા બરાબર સારીકાની મેળવી મેાલ્ડને બીજુ પુરતુ માખ્ખણ લગાડી તેમા ભરી ઘણી ગરમ ભઠ્ઠામા ભુંજવુ

કેક ગેાસ્તનુ.

બકરાના કુમળા નરી ગેાસ્તના અથવા હરણુના નરી ગેાસ્તના બારીક કાપેલા કકડા રતલ ૧, ઘી શેર ૧, નીમક તેાળેા ०॥, દલેલા

મરી સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, લીંબુનો રસ તથા વેલાતી સૉસ દરેક નાના ચમચા ૨, લીબુ અડધાની બારીક કાપેલી છાલ, પાઉનું ક્રીમ રતલ ૦ા

ગોસ્તને થંડા પાણીથી બે વખત ધોઇ સાફ કપડાંથી નુછી કોરડુ કરી તેમા બધો સામાન બરાબર મેળવવો અને પાંઉ બનાવવાના પત્રાના દાબડા આવેછે તેને જરા ઘી લગાડી પાઉના ક્રીમમાંનુ અડધુ હેઠે મુકી તેની ઉપર બધુ ભેળેલું ગોસ્ત મુકી બાકીનુ અડધું ક્રીમ ઉપર મેલી મધ્યમ ભઠીમા લાલ ભુજવુ ગરમ ભઠીના ભુંજવુ નહી, તેમા સુકું થઇ જશે.

કેક ચૅટીલી

મેદા ખાંડ રતલ ૧, મીલનો પેહેલા નબરનો ઘઉનો આટો રતલ ૦ાા, તાજા ઇડા ૮, ક્રીમ ભરેલી પાશેર ૧, વૅનીલાનું ઍસૅન્સ નાનો ચમચો ૧, ભાજેલા પસ્તાં તોળા ૫, રાજબરી જામ તથા લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

પસ્તાને છોલી સ્લાઇસ કાપવી. ઇડાની સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો અને દાળને દોહવી તેમાં ખાડ બરાબર મેળવી સફેદી ભેળી જરા જરા કરી આટો નાખી છેલ્લે વૅનીલા મેળવી નાના નાના મોલ્ડને પુરતું માખણ લગાડી મેળવણીથી અડધા ભરી મધ્યમ ભઠીમા ભુજી થંડા થાયને કાઢવા અને ક્રીમના જેટલીજ જામ લઇ બેઉ ભેળી કેકને મથાળે છાલકો પોહોળો છેડ કોત્રી તેમાં એ ભરી ઉપર પસ્તાંની સ્લાઇસ ભભરાવવી એકજ મોટુ કેક બનાવવું હોય તો પાઇદીશને પુરતુ માખણ લગાડી મેળવણીથી પોણું ભરી ઉપલીજ રીતે ભુજીને પછી કેકની ફરતી કીનારી બે ઇચ જેટલી એમજ રાખી વચમાનો ભાગ ક્રીમ તથા જામ સમાય તેટલોજ સફાઇથી સરખો કોતરીને તેમા ભરવી. એ કેક ઘણુ સરસ થાયછે.

કેક ચૅરી.

મીલનો પેહેલા નબરનો ઘઉનો આટો રતલ ૦ાા, બારીક છુદેલી ખાડ, માખણ તથા ચૅરીનો મુરબ્બો દરેક શેર ૦ાા, તાજા ઇડા ૬, બેકીગ પાઉડર સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

ઇડાને ભાંગી તેની સાથે ખાંડને બરાબર મેળવીને પછી આટો ભેળી માખણને જરા પીગળાવી તે તથા પાઉદર ભેળવો અને ચૅરીના બબે કકડા કાપી છેલ્લે તે નાખી કેક બનાવવાના પત્રાના ગોળ દાબડાને પુરતું માખણ લગાડી તેમા ભરી તુર્ત મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં મુકી બરાબર ભુંજવું અથવા પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમા લખ્યા પ્રમાણે વાટી યા લગડીમા ભરીને ભુંજવું.

કેક ચૉકોલેટ.

ચૉકોલેટનો ભુકો, બારીક છુંદેલી ખાંડ તથા માખણ દરેક રતલ ૦।, મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉનો આટો તોળા પા।, તાજાં ઇડાં ૩, બેકીંગ પાઉદર ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, લગાડવાનું ઘી ખપ મુજબ.

મોલ્ડને પુરતુ માખણ લગાડી બધો સામાન બરાબર ભેળીને તેમા ભરી મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમા બરાબર ભુંજવુ.

કેક ચોખાનાં આટાનાં.

બારીક છુંદેલી ખાંડ રતલ ૧, ધોયલા ચોખાનો અથવા મીલનો પેહેલા નંબરનો ચોખાનો આટો રતલ ૦।।, માખણ રતલ ૦।।, તાજાં ઇડા ૧૨, ખોખરી કીધેલી કૅરવેસીદ તોળો ૧, લીબુનુ ઍસૅન્સ ચમચી ૧, લગાડવાનુ માખણ ખપ મુજબ

દાળને ઘુંટવી અને સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો. પછી બેઉ ભેળી તેમા ખાંડ અને પછી માખણ મેળવી જરા જરા કરી આટો નાખી અડધો કલાક કેક ઘુંટવાના લાકડાના સોટા વડે ઘુટીને બાકીનો સામાન નાખી કેકના કોડીયાને પુરતુ માખણ લગાડી તેમાં ભરી મધ્યમ ભઠ્ઠી અથવા તંદુરમા ભુંજવા એમ કેક ઘણા સરસ થાયછે.

કેક છાસનુ.

મીલનો પેહેલા નંબરનો ઘઉનો આટો રતલ ૦।।, સાફ કીધેલી કરંટ દરાખ શેર ૦।, માખણ અથવા સાફ કીધેલી ચરબી તથા મેદા ખાંડ દરેક રતલ ૦।, મોટી કાળી દરાખ તોળા ૫ સાફ કરી

ઠરીયા કાઢેલી; છુંદેલી એળચી તથા જાયફળ દરેક તોળો ૦॥, તાર-તરીક ઍસીડ સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, કારબોનેટ ઑવ સોદા સપાટ ભરેલી ચમચી ૦।, ધાડી છાસ પાશેર ૦॥, લગાડવાનુ માખણ ખપ મુજબ.

દરાખને પેહેલ ધોઇ કોરડી કરી એકેક પછી બધો સામાન ભેળી કેકના પત્રાંના દાબડાને પુરતું માખણ લગાડી તેમા ભરી તુર્ત ગરમ ભઠ્ઠી અથવા તંદુરમા ભુંજવુ.

કેક જુનાના.

મીલનો પેહેલા નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા મોટી કાળી દરાખ દરેક રતલ ૧, બારીક છુંદેલી ખાંડ તોળા ૨૫, કઠણ માખણ રતલ ૦।, સોજું દુધ પાશેર ૧॥, તાજાં ઇડાં ૩, કારબોનેટ ઑવ સોદા સપાટ ભરેલી ચમચી ૦।, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

માખણને તાવવુ અને આટામાં ઇડાં ભેળી જરા જરા કરી દુધ તથા માખણ મેળવી સેજબી ગાંગડો રાખવો નહી પછી દરાખના ઠરીયા કાઢી સોજી ધોઇ કોરડી કરી તે તથા સોદા ભેળી દીશને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં ભરી તુર્ત મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવુ યા પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ લગડી કે વાટીમાં ભરીને ભુંજવું

કેક તજનું.

મીલનો પેહલા નબરનો ઘઉનો આટો; માખણ તથા બારીક છુદેલી ખાંડ દરેક રતલ ૦॥, તાજા ઇંડા ૬ ની સફેદી, તજનો ઘણો બારીક ભુકો ઉપમેલી ભરેલી ચમચી ૧, લગાડવાનુ માખણ ખપ મુજબ

માખણને તાવી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી બધુ આટામા બરાબર ભેળી મોલ્ડને પુરતું માખણ લગાડી તેમા ભરી મધ્યમ ભઠ્ઠીમાં ભુંજવું.

કેક તીપ્સી.

શૅરી વાઇન ગ્લાસ ૩, બ્રૅંડી વાઇન ગ્લાસ ૨, રાજબરી અથવા રી જામ તથા નાનાં મોટાં ચઢ ઉતર ચોરસ સ્પંજ કેક ખપ મુજબ.

પેહલે ચાર જરા મોટાં સ્પંજ કેકને એકેક સાથે અડાવીને એક મોટી બીલોરની રકાબીમા ગોઠવી તેની ઉપર જામનું જરા જાડું પડ પાથરી તેની ઉપર બીજાં તેના કરતાં જરા નાના ચાર સ્પંજ કેક એજ રીતે મુકી તેપર પણ જામ લગાડી ત્રીજાં પડમા તેનેથી પણ નાના ચાર કેક એજ પ્રમણે મુકી જામ ચોપડી છેલ્લે એક કેક આવે અને ચોરસ પડારોકુ થાય ત્યા સુધી ગોઠવી છેક છેલ્લે નાનુ એક કેક મુકવુ અને બેઉ દારૂ ભેળી પચનો પચતો જરા જરા મથાળાથી રેડી બધાં કેકમા બરાબર પચાવવો. પણ કેક ફસફસી નહી જાય તેની સંભાળ રાખવી. દારૂ ઘણો પસંદ નહી હોય તો જરા ઓછો લેવો. પછી આએજ ચોપડીમાં બધાં પતળાં કસ્ટર તથા ક્રીમ લખેલી છે તેમાંથી કસ્ટર ૨ જું, કસ્ટર ક્રીમનુ, કસ્ટર બદામનુ; કસ્ટર સફેદ, ક્રીમ પસ્તાની, ક્રીમ બ્રૅંડીની, ક્રીમ વૅલ્વૅટ પેહેલી અથવા દુધપાક ૨ જો જે ગમે તે એમાનુ એક બનાવી કેકની ઉપર ફરતુ રેડવુ. એ કેક ઘણુ સરસ થાયછે.

કેક તૅનલૉક.

ક્રીસમીસ દરાખ રતલ ૨, મીલનો પેહેલા નબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૧॥, કરટ દરાખ રતલ ૧, ઑરેંજ, માલુંગાં અથવા બીજા કોઇપણ જાતના સુકા મુરબ્બાના ઝીણા કકડા; બારીક છુંદેલી ખાંડ તથા માખણ દરેક રતલ ૦॥।, તાજા ઇડાં ૧૨ થી ૧૫, બદામની બીજ રતલ ૦।, છુદેલી એળચી તથા જાયફળ દરેક તોળો ૧, લીંબુનું ઍસૅન્સ ચમચી ૨–૩, લગાડવાનુ માખણ ખપ મુજબ

બેઉ દરાખને સાફ કરી ધોઇને કોરડી કરવી. બદામને છોલી બબે ફાડચા છુટા કરવા. પછી કલઇ ભરેલી તપેલીમા ખાડ તથા માખણ નાખી કેક ઘુટવાના સોટા વડે ઘુટી નરમ કરી તેમાં અકેક ઇડું જુદુ જુદુ ભેળવી જરા જરા કરી આટો નાખીને પછી બધું ભેળી કેકના ગોળ દાબડામા માખણ લગાડેલું કાગળ મુકી તેમાં ભરી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ ભઠી યા તંદુરમાં ભુંજવું અથવા વાટી કે લગડીમાં કાગળ મુકી તેમાં ભરીને ચુલાપર ભુંજવુ.

કેક ટેનીસ.

મીલનો પેહેલાં નંબરનો ઘઉનો આટો તોળા ૧૫, માખણ, મોટી કાળી દરાખ તથા છુંદેલી ખાંડ દરેક શેર ૦ા, ઑરેંજ અથવા માલુંગાના મુરબ્બાના ઝીણા કકડા તોળા ૫, બદામની બીજ તોળા ૨ા, તાજાં ઇંડાં ૪, બેકીંગ પાઉડર ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

દરાખના ઠરીયા કાઢી ધોઇને કોરડી કરવી. બદામને છોલીને છુંદવી. પછી બધા સામાનને એકેક પછી મેળી પત્રાના ગોળ દાબડામા પુરતું માખણ લગાડેલું જાડું સફેદ કોરું કાગજ મુકી તે મેળવણીથી પોણુ ભરી મધ્યમ ભઠીમા બરાબર ભુંજી ગરમ કીધેલી છરીથી કેકને ઉપરથી સરખું કાપવું. ત્યારબાદ આઇસીંગ બદામનીનો સામાન તૈયાર કરી કેકની ઉપર તે પાથરી થંડી ભઠીમા દસ મીનીટ મુકયા પછી આઇસીંગ ખાંડની તેની ઉપર પાથરીને થંડી ભઠીમા સુકવવી

કેક ટૅર્જટ.

બીના ચોખાનો અથવા મીલનો પેહલા નંબરનો ચોખાનો આટો; દળેલી ખાંડ તથા કઠણ માખણ દરેક રતલ ૦ા, તાજા ઇંડા ૩, બેકીંગ પાઉડર સપાટ ભરેલા ચમચી ૧, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

આઇસીંગનો સામાન—બારીક દળેલી સફેદ ખાંડ રતલ ૦ાા, વૅનીલાનું ઍસૅન્સ ચમચી ૧, કઠણ કફ ચઢાવેલી ઇંડાની સફેદી ખપ મુજબ.

માખણને ઘુંટી નરમ કરવુ અને ઇંડાને ભાજીને ખુબ દોહવવા પછી તેમાં બધો સામાન સારીકાની મેળવી કેકના નાના કોડીયાને પુરતુ માખણ લગાડી તેમા મેળવણી ભરી ગરમ ભઠીમા બરાબર ભુંજવાં. પછી આઇસીંગની ખાંડમા ખપતી ખપતી સફેદી મેળી બાધેલા આટા જેવું કઠણ કરી વૅનીલા ભેળવું અને કેકનો ઉપસેલો ભાગ ગરમ કીધેલી છરી વડે કાપીને ઉપર આઇસીંગ પાથરી બધાવા માટે થોડીવાર પાછાં થંડી ભઠીમા મુકવાં. એ કેક તંદુરમાં પણ ભુંજાશે.

કેક ડ્રૉપ્સ.

મીલનો પેહેલા નંબરનો ઘઉનો આટો રતલ ૧, કઠણ માખણ; બારીક છુંદેલી ખાંડ તથા કરંટ દરાખ દરેક રતલ ૦ાા, તાજાં ઇંડા ૪,

સેાજો ગેાલાબ નાના ચમચા ૨, બ્રૅંડી તથા મીઠેા વાઇન દરેક નાનેા ચમચેા ૧, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

દરાખને ધેાઇ નુછી કેારડી કરી આટામાં એ તથા માખણ મેળવવું અને બાકીનેા સામાન ઇંડામા ભેળીને પછી બધું સાથે એકરસ કરી ભુંજવાના પત્રાને માખણ લગાડી તેમાં છુટા છુટા નાના બતાસા જેટલા ડ્રૅાપ્સ મેલી મધ્યમ ભઠ્ઠીમાં ભુંજવા અથવા પત્રાંની રકાબીમા મુકી તંદુરમા ભુંજવા. ગેાલાબને બદલે ગમેતેા ગેાલાબનુ ઍસૅન્સ પંદર ટીપા નાખવા. એ ડ્રૅાપ્સ ઘણા મજાહના લાગેછે.

કેક નાગપેાર.

મીલનેા પેહેલાં નંબરનેા ઘઉંનેા આટેા તથા કરંટ દરાખ દરેક રતલ ૦॥, મેદા ખાડ શેર ૦॥, માખણ રતલ ૦।, તાજાં ઇંડાં ૨ ની દાળ તથા એકની સફેદી, બ્રૅંડી નાનેા ચમચેા ૧, મેાટા દાંણાની શાકરીયા ખાડ તથા સાટા સારૂં આટેા ખપ મુજબ.

આટામા માખણ બરાબર મેળવી બાકીનેા સામાન ભેળી ગુંદીને આટેા બાધી સાટેા નાખી અડધી ઇંચ જાડું વણી ગમે તેવા આકારના કકડા કાપી છેલ્લે ઇંડાંની સફેદીને ઉપરના પડ ઉપર લગાડી તેની ઉપર શાકરીયા ખાંડ ભભરાવીને ભુંજવા. એ કેક સારાં થાયછે.

કેક નાળીયેરનાં.

બારીક છુંદેલી ખાડ રતલ ૧, ઝીણા દાતાની ખમણીથી બારીક સફેદ ખમણેલું મેાટું પાકટ નાળીયેર ૧, તાજાં ઇંડા ૩ ની દાળ, પફપેસ્ટ તથા માખણ ખપ મુજબ

એક પાશેર પાણીમાં ખાડ પીગળાવી ગાળીને તેમાં નાળીયેર નાખી ધગધગતે ઇંગારે ફેરવ્યા કરી ચાસ પીને ચીકટ થાયને ઉતારી થંડું થાયને ઇંડાની દાળને દેાહવી તે ભેળવી અને કેાડીયાને જરા માખણ લગાડી તેમાં પફપેસ્ટ પાથરી કીનારીપરથી સરખુ કાપી માહે એ ખમણ ભરી મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમા ભુંજવા ગમેતેા નાળીયેરને રાંધતી વેળા માહે નવટાક માખણ નાખવુ અને તૈયાર થયા પછી નવટાક બદામને છેાલી છુંદીને તે તથા છુંદેલી એળચી જાયફળ તેાળેા ૦॥। નાખ્યાથી વધારે સારા કેક થશે.

કેક નાળીયેરનું.

મીલનો પેહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા બારીક છુંદેલી ખાંડ દરેક રતલ ૧, કઠણ માખણ તથા બારીક ખમણેલું સફેદ નાળીયેર દરેક રતલ ૦ાા, તાજા ઇંડાં ૮, દુધ પાશેર ૧, બેકીંગ પાઉડર ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨ અથવા કારબોનેટ ઑાવ સોદા સપાટ ભરેલી ચમચી ૦ા, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, લીંબુ ૧ ની બારીક કાપેલી છાલ, સોજી ગેાલાબ તથા લગાડવા માટેનું માખણ ખપ મુજબ

નાળીયેરને જરા ગેાલાબમા બારીક પીસ્વુ. માખણને ઘુંટી ઘણુ નરમ કરવું અને તેમાં જરા જરા કરી ખાંડ નાખી એકેક ઇંડાની દાળ મેળવવી પછી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી તે ભેળા પેહેલે આટો અને પછી પીસેલું નાળીયેર જરા જરા મેળવી બાકીનો સામાન નાખી છેલ્લે બેકીંગ પાઉડર અથવા સોદા નાખવો અને પત્રાંના ગેાળ દાબડામાં માખણ લગાડેલું જાડુ સફેદ કોરૂં કાગજ મુકી તેમા મેળવણી ભરી તુર્ત મધ્યમ ભઠ્ઠી અથવા તંદુરમા ભુંજવુ અથવા લગડી યા વાટીને પુરતુ માખણ લગાડી તેમા ભરી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ ભુંજવુ એ કેક સારૂં થાયછે

કેક નેપોલ્યન.

મીલનો પેહેલાં નંબરનો ઘઉનો આટો તોળા ૨૫, લોફ શુગર રતલ ૦ાા બારીક છુંદીને ચાળેલી, બદામની બીજ તોળા ૧૫, કડવી બદામ તોળા ૨ાા, સોજું માખણ રતલ ૦ા, તાજા ઇંડા ૬, માલુંગાં અથવા ઑરેંજના સુકા મુરબ્બાના ઘણા ઝીણા કકડા તોળા ૩, બીજો આટો તથા ગેાલાબ ખપ મુજબ.

આટાને જરા સેકીને સુકો કરવો. બદામને છોલી જરા ગેાલાબમા ઘણીજ બારીક પીસ્વી પછી બધો સામાન ભેળીને મસળવો અને ઘણો પોચો રેહ તો બીજો જરા આટો નાખી વણાય તેવો કરી અડધો કલાક કપડું ઢાકીને થંડકમા રાખ્યા પછી ૦ા ઇંચ જાડો રોટલો વણી નાનાં કપની રકાબી જેટલા બધા કેક કાપવા અને ભુંજવાના પત્ર ઉપર આટો છાંટી તેની ઉપર પાશે પાશે મુકી ગરમ ભઠ્ઠીમાં

લાલ ભુંજી ફીનારીપર છરી વડે કાઇ નકશી કાપી તદન થડાં થાયને જુદા જુદા રંગની જામ બધા કકડાઓ ઉપર ચોપડી અકેકની ઉપર હલકે હાથે દાબીને વળગાવી એક ઉચુ કેક બનાવી બીજી છુંદેલી ખાડને ઉપર છાંટવી અથવા આઇસીગ ખાડની બનાવી ઉપર તે પતળી પાથરીને પ્લમ કેક રીતમા લખ્યા મુજબ દાણા, ટાંકલી તથા ક્રીસ્ટેલાઇજડ ફ્રુટ મુકીને સીનગારવુ

કેક પટેટા અથવા શકરકંદનું.

સારી જાતના સોજા પટેટા અથવા સોજા જાદા શકરકંદને નરમ બાફી છેાલીને ગાગડા નહી રેહ તેમ બરાબર મૅશ કીધેલા રતલ ૦ાા, ખાડ શેર ૦ાા, સોજુ માખણ રતલ ૦, સોજુ દુધ શેર ૧, તાજાં ઇડાં ૪, જાયફળ ૧ છુદેલુ, લીબુનું ઍસૅન્સ ચમચી ૧ તથા બદામનું ઍસૅન્સ ટીપા ૨૦, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

ઇડાંની દાળને ધુંટવી અને સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવેા પછી મૅસ્ડ પટેટા સાથે દુધને બરાબર મેળવી ખાડ તથા માખણ ભેળી ચુલે ધુટયા કરી કઠણ થાયને ઉતારી થડુ થાયને ઇડાં તથા બાકીનેા સામાન ભેળી પત્રાંના ગેાળ દાબડાને પુરતુ માખણ લગાડી તેમાં ભરી ભઠ્ઠી યા તદુરમા ભુંજવુ અથવા લંગડી યા વાટીને પુરતુ માખણ લગાડી તેમા ભરી પુડીગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ ભુજવુ શકરકંદના કેકની મેળવણી પણ એજ રીતે તૈયાર કરવી, પણ તેમાં લીબુના તથા બદામના ઍસૅન્સને બદલે ઘણેા સોજો ગેાલાબ નાના ચમચા ૪ નાખવેા અથવા ગેાલાબનુ ઍસૅન્સ ટીપા ૧૫ નાખવા. એ કેક સારૂ થાયછે

કેક પટેટાનું.

બાફી છેાલીને બરાબર ધુટેલા પટેટા શેર ૦ાા, ખાડ નવટાંક, મીલનેા પેહેલાં નબરનેા ઘઉનેા આટેા તથા માખણ દરેક તેાળા ૨ાા, તાજુ ઇડુ ૧, બેકીંગ પાઉડર ઉપસેલી ચમચી ૧ અથવા કારબોનેટ ઑવ સેાદા સપાટ ભરેલી ચમચી ૦, બીજું લગાડવાનુ માખણ ખપ મુજબ.

ઇડાને ભાજી ખુબ દેાહવી બધા સામાનમાં ભેળી છેલ્લે પાઉડર અથવા સેાદા મેળવી ગેાળા કરી તેની અડધી ઈંચ જાદી પુરી વણી ગરમ

ભઠ્ઠી યા તંદુરમા ભુંજીને પછી એક બોરદુથી ચીરી તેની અંદર જરા જરા માખણ મુકવુ.

કેક ફ્રુટનું.

કાળી મોટી દરાખ તથા કરંટ દરાખ દરેક રતલ ૧, મીલનો પેહેલાં નંબરનો ઘઉ નો આટો; લાલ ખાંડ તથા છોલેલા માલુંગાના ઝીણાં કાપેલા કકડા દરેક રતલ ૧, માખણ રતલ ૦॥।, સોજો નરમ ગોળ શેર ૦॥।, તાજા ઇંડા ૧૦, બદામની બીજ રતલ ૦।, જાયફળ તોળા ૨॥ ભુંદેલુ, શૅરી તથા બ્રૅંડી દરેક વાઇન ગ્લાસ ૧, લગાડવાનુ માખણ ખપ મુજબ

બદામને છોલી પીસવી અથવા છુંદવી ગોળને ભાજી કચરો કાઢીને સાફ કરવો. ઇંડાને ભાજી બરાબર દોહવવા મોટી દરાખના ઠરીયા કાઢી બેઉ દરાખને ધોઇ નુછી તદન કોરડી કરી અડધી દરાખપર જરા આટો ભભરાવી તેમા ખરમોટવી અને અડધીને બ્રૅંડી, શૅરી તથા જાયફળ સાથે ભેળવી. પછી માખણમા ખાંડ ભેળી ઘુંટીને નરમ કરી તેમા ઇંડાં તથા ગોળ મેળવી જરા જરા કરી આટો ભેળીને બધો સામાન સાથે એકરસ કરી મોલ્ડને પુરતું માખણ લગાડી મેળવણીથી પોણુ ભરી ધીમી ભઠ્ઠીમા ત્રણ સાડા ત્રણ કલાક અથવા તો બરાબર ભુંજાય ત્યા સુધી ભુંજવુ, અંદરથી કાચુ રાખવુ નહી

કેક બનાવવાની રીત.

કોઇપણ પેસ્ત્રી માટે આટાને સુકવીને તેમાથી ભીનાસ દુર કરી તદન કોરડો સુકો કરવાની મુખ્ય અગત્યછે કારણ તેમ કીધાથી કેક વધારે હલકા થાયછે માટે જયા પુરતું તડકુ હોય ત્યા આટાને મોટા ખુનચામા પાથરીને તડકે મુકી અવાર નવાર તળે ઉપર કરવો, તેથી થોડા કલાકમાં ભીનાસ નીકળીને કોરડો થશે પણ તડકુ નહી હોયતો ભઠ્ઠી હોયતો તેમા અને તે નહી હોયતો પછી એક તપેલું ચુલા ઉપર ગરમ કરવું અને આટો ભુંજાઇ નહી જાય તેમ સંભાળથી તેમાં નાખી ફેરવ ફેરવ કરી તદન સુકો કરવો કેક બનાવવા આગમચ હેઠલ લખ્યા પ્રમાણે બધો સામાન લઇને તેને તૈયાર કરવો. નાના મોટા કેક, પુડીંગ, કસ્ટ, પફપેસ્ટ. બીસ્કીટ, ફ્રીટર્સ સઘળામા મીલનો પેહલા નંબરનો

સુપરફાઇન ઘઉંના આટાને ઉપર લખ્યા પ્રમાણે સુકો કરી ચાળીને પછી હમેશ વાપરવો. પણ મીલનો ચોખ્ખાનો આટો નહીજ મલેનો પછી ધોયલા એટલે ભીના ચોખ્ખાનો આટો લખેલાછે તે મુજબ દલાવીને તે આટો લેવો અને હીંદુ મીઠાઇવાળાઓને ત્યા ધોયલા ઘઉંનો ઘણો સોજો આટો જેને તેઓ પરશુદી કેહછે તે મલેતો લેવો. હલકો ભેળસેલવાળો આટો મીઠાઇમા લીધાથી તે બીગડી જાયછે. કરંટ દરાખને સાફ કરી ધોઇ કપડાથી લુછી કોરડી કરી ચુલા આગલ મુકવી, તે પછી તેની ઉપર જરા આટો ભભરાવીને તેમા ખરમોટવી, તેથી તે મેળવણીમા બરાબર ભેળાશે. કૅરવેસીદને ચુંટીને જરા ખોખરી કરવી ઇડાને કફ કેમ ચઢાવવો એવાં મથાળા હેઠલ લખેલુ છે તેજ રીતે હમેશ ઇડાને કફ ચઢાવવો અને બીજો સામાન મેળવવાને હજી વખત હોયતો પછી એક વાસણમાં સેજ ગરમ પાણી ભરી તેમા કફ ચઢાવેલી સફેદીનાં વાસણને મુકવુ, પણ માહે પાણી ભરાય નહી તેની સભાળ રાખવી બનતા સુધી માખણને સોજા માટીના વાસણમાજ કેક ઘુટવાના લાકડાંના સોટા વડે ઘુટી નરમ કરીને પછી માહે સેજખી પાણી છુટું હોયતો તેને કાઢી નાખીને થડા પાણીમા વાસણ મુકવુ હમેશ ખાડને ઘણી બારીક દલી ચાળીને લેવી લીબુની છાલ નાખવી હોયતો તેને ઘણી બારીક કાપી તેમા જરા ખાડ નાખી મારબલની ખલમા ઘુટી જરા વાઇન અથવા ક્રીમ સાથે મેળવીને નાખ્યાથી બીજા બધા સામાન સાથે બરાબર ભેળાશે બધો સામાન સામટો એકદમ ભેળી દેવો જોઇયે નહી, પણ અકેક પછી જેમ નાખવા લખેલુ હોય તેમ એક તદન કલઇ ભરેલા તપેલામા નાખતા જવુ અને લાકડાના ડાડાનો હેઠે ગોળ દડા સાથનો લેથ પર ઉતારેલો સોટો આવેછે તે વડે ઘણો વખત ઘુટયા કરવું કારણ જેમ ઘુટાયછે તેમ કેક ખીલીને હલકા સરસ થાયછે. પણ વળી Brown & Polson's Paisley Flour આવેછે તે એક રતલ આટાએ એક તોળાને હીસાબે લઇ મેળવણીને સેજ ઘુટીને પછી છેલ્લે ભેળેછે તો તેથી કેક ખીલીને ઘણુ ઉપસેછે અને તેને ઘણુ ઘુટવાની મેહનત રેહતી નથી. તેમજ જે મીઠાઇમા ખમીર અથવા તાડી નાખીને બનાવવા લખેલુ હોય તેને તુર્ત ભુજવુ નહી પણ તેમા ખમીર ચઢયા પછી ભુજવુ. પણ બેકીગ પાઉડર યા કારબોનેટ ઑવ સોદા નાખ્યો

હોયતો તેને તુર્તજ ભુંજવા મુકવુ. મીઠાઇનો સામાન ગમે તેવો સોજો હોય પણ લખ્યા કરતાં વધતો ઓછો લીધાથી તે બીગડવાનો સંભવ રેહછે.

કેક બર્નેજ.

મીલનો પેહલા નંબરનો ઘઉનો આટો રતલ ૧।, માખણ રતલ ০॥, સોજા જીરા સાલ ચોખા રતલ ০।, દુધ પાશેર ૧, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, ઇડા ૪ તથા બીજી ઇડાની દાળ ખપ મુજબ.

ચોખાને ચુંટી સોજા ધોઇ એક પાશેર પાણી સાથે ઢાકીને ઇંગારે મુકી પાણી સુકાયને દુધ નાખી ઘુંટીને ઘટ કરી ઉતારવુ અને થડું થાયને તેમાં ચાર ઇંડા તથા બાકીનો સામાન નાખી સારીકાની મસળી અડધી ઇંચ જાડું વણી તંબલરની કીનારી વડે ગોળ કેક કાપી ખપ જોગી ઇડાની દાળ દોહવી તેમાં બોળી લોઢી ઉપર ધીમે ઇંગારે બેઉ પડ ભુંજવાં.

કેક બાકરખાની.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ০॥।, દુધ શેર ০॥।, સોજું ઘી તથા બદામની બીજ દરેક શેર ০॥, વાટેલુ નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, તાજું ઇડું ૧, ગામઠી ખમીર તોળા ૩, ખસખસ ખપ મુજબ

બે પાશેર દુધમા આટાને બરાબર મેળવવો. બદામને છોલી જરા દુધમા બારીક પીસી તેના ત્રણ ભાગ કરી એક ભાગ જુદો રાખવી અને બાકીના બે ભાગ તથા બધા સામાનને આટામા ખુબ ભેળીને ખમીર ચઢવા ચુલા આગલ બે કલાક ઢાકી રાખવુ. પછી ઘોડાની નાલના આકારનાં ચપટાં કેક બનાવી બાકીની બદામ તથા ખસખસ ઉપર છાંટી ભુંજવાના પત્રાંમા મેલીને ભુંજવાં.

કેક ઑનબરી.

કરંટ દરાખ રતલ ০॥।, સોજું માખણ તથા રેતીફયા કેક દરેક રતલ ০।, ઑરેંજ તથા માલુગાના મુરબ્બાની ચીપ દરેક તોળા ૭, છુદેલી એળચી· જાયફળ તથા જાવંત્રી ત્રણ મળી તોળો ૧, પફપેસ્ટ પાઇનામા લખ્યા મુજબ એક રતલ આટાનો માખણનો પફપેસ્ટ, દળેલી ખાંડ ખપ મુજબ.

દરાખને સાફ કરી ધેાઇ કેારડી કરવી. રેતેફ્યા કેકને છુંદી બારીક આટા જેવેા ભુકેા કરવેા. પછી બધેા સામાન ભેળવેા અને પફ્પેસ્ટના ઘણા પતળા એકસરખા ચેારસ બે કકડા વણી એક કકડાની ઉપર કેકની મેળવણીને સફાઇથી પાંથરી બેારદુની ફરતી કેાર જરા ખાલી રાખી તેની ઉપર પાણી ચેાપડી બીજા કકડાને તેની ઉપર વળગાવી બે ઈંચ પેાહેાળાં અને ત્રણ ઇચ લાબા કેક થાય તેમ છરી વડે અળગા કાપ પાડી ગરમ ભઠ્ઠીમા બરાબર ભુંજી ગરમ હેાય તેટલાંજ ચાલતી છરી વડે જયાં કાપ પાડેલા હેાય ત્યાથી કાપીને કકડા છુટા કરી ચાળણીથી તેની ઉપર દલેલી ખાડ છાંટવી. ઉપલી મેળવણીને બદલે ગમેતેા કેાઇ પણ જાતની જામ ૦। ઈંચ જાદી પફ્પેસ્ટ ઉપર પાથરવી.

કેક રૅતેફ્યા.

સફેદ મેદા ખાંડ રતલ ૧, બદામની બીજ રતલ ૦॥, તાજાં ઈડાં ૬ ની સફેદી, વૅનીલાનુ ઍસૅન્સ ચમચી ૨.

બે ઇડાંની સફેદી સાથે બદામને બારીક છુદી તેમાં ખાંડ મેળવીને પછી બાકીની સફેદી ભેળી વેફર પેપર ઉપર છુટાં છુટા ઝીણા કેક મુકી ધીમી ભઠ્ઠીમા અથવા તદુરમા ભુજવા આએ કેક મજાહના થાયછે અને ઉપલા સામાનના એ કેક રતલ ૧ ને તેાળા ૫ થાયછે.

કેક રૅતેફ્યા ૨ જા.

દલેલી ખાંડ રતલ ૧, બદામની બીજ રતલ ૦॥।, કડવી બદામની બીજ તથા મીલનેા પેહેલાં નંબરનેા ઘઉનેા આટેા દરેક રતલ ૦।, તાજા ઇડા ૨ ની સફેદી, સેાજો ગેાલાબ ખપ મુજબ.

બદામને છેાલી જરા ગેાલાબ સાથે બારીક પીસી પેાણેા રતલ ખાંડ સાથે ભેળી ઇડાની સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી તે નાખી સારી કાની મેળવી સેાજી તપેલીમા ઇગારે ગરમ કરી ઉતારીને જરા ઘુંટવુ. પછી હાથપર સાટેા લઇ નાના લીંબુ જેટલા ગેાળા કરી તેને દાબીને ચપટા કરી બાકી રહેલી ખાડ ઉપરને પડે લગાડી વેફર પેપર ઉપર મુકા કઠણ થવા ધીમી ભઠ્ઠી યા તદુરમાં મુકવા.

કેક વૅડીંગ.

મીલનેા પેહેલા નંબરનેા ઘઉનેા આટેા રતલ ૫, સેાજુ કઠણ માખણ રતલ ૪, કરંટ દરાખ રતલ ૩, સેાજી દલેલી ખાંડ રતલ ૨,

વેલાતી ઑરેંજનેા તથા માલુગાનેા સુકેા મુરબ્બેા દરેક રતલ ૦ાા ના ઝીણા કકડા, બદામની બીજ રતલ ૧, જાયફળ, જાવંત્રી તથા લવંગ દરેક તેાળા ૨ બારીક છુંદીને ચાળેલું, બ્રૅંડી તથા સફેદ વાઇન દરેક વાઇનગ્લાસ ૨, તાજા ઇંડા ૩૦, ઑરેંજ ફ્લાવર વૉટર તથા લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

બદામની આઇસીંગનેા સામાન—બારીક દલેલી ખાંડ તથા બદામની બીજ દરેક રતલ ૧, ઇંડા ૩ ની સફેદી

ખાંડની આઇસીંગનેા સામાન—ઘણીજ સેાજી પેહેલા નંબરની દલેલી ખાંડ રતલ ૨, સ્ટાર્ચ તેાળા ૪, ઇંડા ૪ ની સફેદી કઠણ કફ ચઢાવેલી, વૅનીલા તથા રાજબરી ઍસૅન્સ દરેક નાનેા ચમચેા ૧.

બદામને છેાલી જરા ઑરેંજ ફ્લાવર વૉટરમાં પીસ્વી. કરંટને ધેાઇ લુછી કેારડી કરી ઠીકરા ઉપર ધીમે ઇંગારે સુકવીને જરા આટેા નાખી તેમા ખરમેાટવી. આટાને જરા સેકીને ચાળવેા માખણને તદનજ કલઇ ભરેલા ખુનચામા અથવા કેાડીના મેાટા સપાટ દીશમા હાથ વડે મથી ઘણું નરમ કરી માહે પાણી છુટે તે કાઢી નાખીને પછી તદનજ કલઇ ભરેલા તપેલામા નાખીને પછી જરા જરા કરી ખાંડ મેળવવી અને ઇંડાંની દાળને ખુબ ઘુંટી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી માહે તે ભેળીયા પછી જરા જરા કરી બધેા આટેા મેળવ્યા બાદ બીજેા બધેા સામાન ભેળી હંઢીથી ત્રણ કલાક સુધી કેક ઘુંટવાના સેાટા વડે ઘુંટવું ત્યારબાદ એ મેળવણીથી પેાણેા ભરાય તેટલા મેાટા પત્રાના એક ગેાળ દાબડામાં માખણ લગાડેલુ સફેદ જાડુ કાગજ ફરતુ તથા તળીયામા મુકી તેમા મેળવણી ભરી મધ્યમ ભઠ્ઠીમા ભુંજવા મુકવું તેટલા બદામની આઇ-સીંગમાની બદામને જરા ગેાલાબમા ઘણીજ બારીક મેસ જેવી પીસ્વી અને ઇંડાની સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી તેમા થેાડી થેાડી બદામ હલકે હાથે મેળવીને પછી ખાંડ નાખી કેક લગભગ ભુંજાવા આવેને ભઠ્ઠીમાથી કાઢી ઉપરનેા ઉપસી આવેલેા ભાગ છરીને ગરમ કરી તે વડે સફાઇથી સરખેા કાપી ઉપર આએ આઇસીંગ સરખી પાથરી કેક બરાબર લાલ થવા માટે પાછું ભઠ્ઠીમા મુકી ખાંડની આઇસીંગ હેઠે લખ્યા મુજબ જલદી તૈયાર કરવી.

ખાડમાં સ્ટાર્ચ મેળી બારીક કપડાંથી ચાળવુ પછી ઈંડાની સફેદીને જસતની રકાબીમા કઠણુ કફ ચઢાવી તેમા જરા જરા કરી સ્ટાર્ચ સાથની ખાડ મેળવી છેલ્લે ઍસૅન્સ બરાબર મેળવી કેકને ભઠ્ઠીમાથી કાઢી તુર્તે લાકડાની છરી વડે બદામની આઇસીગ ઉપર એ આઇસીગ સફાઇથી પાથરી એ બંધાય ત્યા સુધી તદન થડી ભટ્ટીમા મુકવુ. પણ આઇસીંગ સેજબી લાલ થવા દેવી નહી

કેક વૅનીશ્યન.

સેકીને સુકો કીધેલો મીલનો પેહેલા નબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૧, લોફ શુગર તથા કઠણુ માખણુ દરેક રતલ ાા, બદામની બીજ તોળા ૧ાા તથા કડવી બદામની બીજ તોળા ૨ાા, તાજા ઈંડાં ૪ ની દાળ, કલર્ડ શુગર, જુદા જુદા રંગની જામ, આઇસીગ ખાડની તથા ગોલાબ યા ઑરેંજ ફ્લાવર વૉટર એ સઘળુ ખપ મુજબ.

ઇડાંની દાળને ખુબ ઘુંટવી બદામને છોલી જરા ગોલાબ યા ઑરેજ ફ્લાવર વૉટર સાથે ઘણીજ બારીક પીસ્વી, પછી આટામા એ બધું તથા માખણુ બરાબર મેળવી ઘટે તોજ સેજ પાણી લઇ કઠણ બાધી ૦ા ઇચ જાડુ વણી ભઠીમા પત્રા ઉપર ભુજવા મુકવુ અને ફીકા લાલ રંગનુ થાયને કાઢી થડુ પડેને તેના એકસરખા ચોરસ છ કકડા કાપી પાચની ઉપર જુદા જુદા રગની જામ ચોપડી અકેક ઉપર સરખા મુકી છયો અમયોજ ઉપર મુકી તેની ઉપર ખાડની આઈસીગ બનાવીને તે પાથરીને પછી તેની ઉપર કલર્ડ શુગર ભભરાવવી ગમેતો એકસરખા કકડા કાપવાને બદલે એવી રીતે ચઢ ઉતર કાપવા કે અકેક ઉપર મુકતા મોટા નાના બધાની બોરદુપર અકેક ઈચ ફરતી કીનારી ખાલી રેહ, પછી તે અકેક ઉપર ચઢ ઉતર ગોઠવી બોરદુની ખાલી જગ્યા ઉપર જુદી જુદી જામ પાથરવી

કેક વૅબસ્ટર.

મીલનો પેહેલા નબરનો ઘઉનો આટો, સફેદ મેદા ખાડ તથા તાજું કઠણુ માખણુ દરેક રતલ ાા, કરટ દરાખ રતલ ા, તાજાં ઇડા ૫, બ્રૅંડી તથા સોજો ગોલાબ અથવા ઑરેજ ફ્લાવર વૉટર દરેક નાના ચમચા ૩, લગાડવાનુ માખણુ ખપ મુજબ.

કરંટને ધોઈ નુછીને કોરડી કરી જરા આટામાં ખરમોટવી અને ઇંડાંની દાળને ખુબ દોહવી સફેદીને કઠણુ કફ ચહાવીને પછી આટાની માહે બધા સામાન બરાબર એકેક પછી ભેળી લગભગ એક કલાક સુધી ઘુંટી તદન કલઈ ભરેલી ત્રાંબાની થાળીને બીજું પુરતું માખણ લગાડી તેમા અડધી ઇંચ જાડુ રેડી ગરમ ભઠ્ઠીમાં અથવા પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ ભુંજીને પછી તેના ડાયમંડ આકારના કકડા કાપવા.

કેક સ્નો.

ભુંદેલી ખાંડ તથા આરારૂટ દરેક રતલ ૦॥, સોજું માખણ રતલ ૦।, તાજાં ઇંડાં ૬ ની સફેદી કઠણુ કફ ચહાવેલી, વૅનીલાનું ઍસૅન્સ ચમચી ૨ તથા ગોલાબનું ટીપા ૧૫, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

તદન કલઈ ભરેલી તપેલીમાં માખણમા ખાંડ મેળવી આરારૂટ નાખી નાના સોટા અથવા લાકડાના મોટા ચમચા વડે લગભગ એક કલાક સુધી મેળવીને પછી નીમક તથા ઍસૅન્સ નાખી છેલ્લે સફેદી ભેળી મોલ્ડને પુરતું માખણ લગાડી તેમા ભરી ધીમી ભઠ્ઠી યા તંદુરમા ભુંજવુ. કેક લાલ થવા દેવુ નહી. આરારૂટ નહી હશેતો મીલનો પેહેલા નંબરનો ઘઉંનો આટો પણ ચાલશે.

કેક સરસ.

સારી જાતના નરમ બાફી છોલીને બરાબર મૅશ કીધેલા પટેટા તથા મીલનો પેહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો દરેક તોળા ૧૩, માખણ શેર ૦।, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, ચઢાઉ તાડી બાટલી ૦।, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

આટા સાથે પટેટા ભેળી તેમા બીજો બધો સામાન મેળવવો અને મેળવણી કઠણ રેહને ઘાડી થઈ નહી હોયતો થોડું ગરમ પાણી ભેળીને ઘાડી કરી ખમીર ચઢવા ચુલા આગલ ઢાકીને મુકવું અને ચઢેને કેકના કોડીયાને પુરતુ માખણ લગાડી મેળવણીથી અડધા ભરી તુર્ત મધ્યમ ભઠ્ઠી અથવા તંદુરમા ભુજી અમથા ખાવા અથવા પકવાન સાથે ખાવા.

કેક સાગુચોખાનું.

સોજું દુધ શેર ૧, સાગુચોખા તથા ખાંડ દરેક રતલ ૦ાા, બદામની બીજ નવટાંક, તાજા ઇડા ૪, લગાડવાનુ માખણ ખપ મુજબ.

સાગુચોખાને ચુંટી સોજા ધોઇ દુધમાં નાખી બે કકરા પાડીને ઉતારવું. પછી બદામને છોલી છુંદીને બધો સામાન સાગુચોખા સાથના દુધમાં ભેળી છેલ્લે ઇડાંની સફેદી મેળવવી અને કેકના પત્રાંના ગોળ દાબડાને પુરતું માખણ લગાડી તેમા ભરી ભઠી યા તંદુરમા બરાબર ભુંજી ચૉકોલેટ અથવા વૅનીલાના સૉસ સાથે ખાવું.

કેક હીંદુસ્તાની.

મકાઇનો આટો તથા ખાંડ દરેક રતલ ૦ાા, સોજું કઠણ માખણ રતલ ૦ાા, તાજાં ઇડાં ૮, જાયફળ ૧ છુંદેલું, લગાડવાનું માખણ ખપ મુંજબ

માખણમાં ખાડ ભેળી નરમ કરવુ અને ઇડાન સારીકાની દાહવી બધો સામાન સાથે ભેળી મોલ્ડને પુરતુ માખણ લગાડી તેમાં ભરી મધ્યમ ભઠી અથવા તદુરમા ભુંજવું.

કેક હીંદુસ્તાની ૨ જુ.

મકાઇનો ઝીણો આટો રતલ ૧, છુ દેલી ખાડ શેર ૦ાા, માખણ શેર ૦ાા, મીલનો પેહેલાં નંબરનો ઘઉનો આટો રતલ ૦ા, તાજાં ઇડાં ૬ સુંઠ તથા તજનો ઘણોજ બારીક ભુકો દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ

ઇડાને ખુબ દાહવી તેમા બધો સામાન અકેક પછી બરાબર મેળવી મોલ્ડને પુરતું માખણ લગાડી તેમા ભરી મધ્યમ ભઠ્ઠી અથવા તંદુરમા ભુંજવુ.

કેપરસોસ સાથે બાફેલું ગોસ્ત.

ઘણા કુમળા નરી ગોસ્તનો એકજ કકડો રતલ ૧, મીલનો પેહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો સપાટ ભરેલો નાનો ચમચો ૧, વેલાતી સૉસ નાનો ચમચો ૧, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દલેલા મરી સપાટ

ભરેલી ચમચી ૧, કેપરના દાણા ઉપસેલા ભરેલા નાનો ચમચો ૧, કાદાનો રસ ટીપા ૧૦, કઠણ માખણ તોળા ૨ા

ગોસ્તને એક વખત થંડાપાણીથી સોજ્જું ધોઇ નીમક તથા દોઢ શેર પાણી સાથે ઢાકીને ધીમે બળતે ચેરવી સવા પાશેર જેટલો સુપ રેહને ઉતારી ગોસ્ત જુદુ કાઢી લેવુ અને સુપમાથી જરા લઇ તેમાં આટો બરાબર મેળવીને પછી બધામા ભેળી માખણ તથા કાદાનો રસ નાખી ધીમે બળતે ઘુંટયા કરી ચીકાસ છુટો પડે અને એવી ઘણી ઘટ થાયને ઉતારી બાકીનો સામાન ભેળવો અને ગોસ્તને ગરમ કરી દીશમા કાઢી તેની ઉપર એ કેપરવાળો સૉસ રેડી ગરમ ગરમ ખાવું થડું થયાથી માખણ બધાઇ જાયછે. એ કેપર લીલા મેલા જેવા રંગના અને ગ્રીનપીજના દાંણા જેવા સરકા સાથે સીસીમાં ભરેલા વેલાતી આવેછે

કૅબેજ અથવા કૉલીફ્લાવર.

બારીક સેવ જેવી કાપેલી કૅબેજ રતલ ૦ાા, મોટુ નાળીયેર ૦ાા, કાદા રતલ ૦ા, ઘી નવટાક, જલદ સરકો નાના ચમચા ૨, ખાડ સપાટ ભરેલો નાનો ચમચો ૧, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દલેલી હળદ સપાટ ભરેલી ચમચી ૦ાા, આદુ તોળો ૦ા તથા લસણ વાલ ૫ (બેઆની ભાર) બેઉ છોલીને છુદેલું

નાળીયેરને ખમણી પીસી તેમા અડધો પાશેર ગરમ પાણી નાખી ચોળીને ઘાડુ દુધ કાઢવુ કૅબેજને નરમ બાફી ચાળણીમા ઓસાવવી. પછી કાદાને છોની ભુકા જેવા કાપી કલઇ ભરેલી તપેલીમા ઘીમા બદામી રગના તળી માહે આદુ લસણ વઘારી તેમા બધો સામાન ભેળી ઢાકીને દ્દગારે મુકી અવાર નવાર ચમચ ફેરવવી અને ઘીપર આવેને ઉતારવુ કૅબેજને બદલે કૉલીફ્લાવરના એટલાજ વજનનો ફુલને છુટા પાડી તેને એજ રીતે પકાવવા એ વાની સારી થાયછે

કેરવઇ.

સોજાં મોટા જાદા પાકા વસઇના કેળા ૬, બદામની બીજ, કીસમીસ દરાખ તથા સફેદ મેદા ખાડ દરેક તોળા ૫, એળચી તોળો ૦ાા, જાયફળ તોળો ૦ા, ઘી ખપ મુજબ.

દરાખને સાફ કરી ધોવી અને બદામને છોલી ઉભા બે કકડા કાપીને પછી તે એકેક કકડાના આડા ચાર પાચ કકડા કાપીને ઘીઇ જુછીને કોરડી કરવી. પછી મોટી કઢાઇમા ઘી કકડાવી માહેથી ધુંમાડો નીકળેને બદામ નાખી ચમચે ફેરવ્યા કરી ફીકી લાલ થવા આવેને ઉતારી તુર્ત આંધરાની ચમચે કાઢી લઇ પાછું ચુલે મુકીને દરાખ તળી એ બેઉ થંડું થાયને માહે ખાંડ તથા એળચી જાયફળ ભેળવુ. ત્યારબાદ કેળાને ચુલે પાણીમા નરમ બાફીને ઉતારવા અને ગરમ કેળા બરાબર મસળાયછે માટે તપેલામાજ રાખી માહેથી એકેક કેળું કાઢી છોલીને છરીથી ઉભું ચીરી અંદરની બધી નેસ કાઢી નાખી મોટા ચમચા યા નાની કરછી વડે સેજ પણ ગાગડો રેહ નહી તેમ બરાબર મસળી નરમ માવા જેવા કરવાં. તે પછી તળેલા મેવાના અધારથી વીસ ભાગ કરવા અને મસળેલા કેળા થંડા થાયને તેના પણ એટલાજ ભાગ કરી હાથને કેળા વળગે નહી તેટલામાટે હથેલીને સેજ ઘી લગાડતા જઈ કેળાના એકેક ભાગના ગોળા કરીને પછી તેનું કોડીયુ બની શકે તો તેમ પતળુ ઉંડું સફાઇદાર કોડીયુ બનાવવુ, પણ તેમ નહી બનેતો પછી હથેલાની ઉપર બધેથી એકસરખુ ०। ઇચ જેટલું થાપી તેની વચમાં મેવાનો એક ભાગ મુકી તે માહેથી બાહેર નીકળી નહી પડે તેમ ઉપરથી બરાબર બીડી લેવુ અને તળતા કેરવઈ કઢાઇમા વળગે નહી તેટલા માટે ઘણુાજ સેજ ચોખાના આટામા ખરમોટી કઢાઈમા પુરતું ઘી ભરી બરાબર કકડાવીને પછી બળતુ ધીમુ રાખી માહે સમાય તેટલી સાતથી નવ કેરવઇ મુકવી અને એક પડ લાલ તળાયને કઢાઇને ઉતારી ધારદાર નાના તવાથા વડે ભાગે નહી તેમ સંભાળથી કેરવઇને ફેરવી એમજ બીજુ પડ કકરૂ લાલ થાયને ઉતારીને કાઢવી. મેદા ખાંડ નહી હોય તો છુંદેલી ખાંડ લેવી કેરવઇમા ઉપર મુજબ મેવા ભરવાને બદલે ગમેતો ખમણુ નાળીયેરનું લખેલુછે તેવુ બનાવીને કેળામાં ભરવુ.

કેરવઇ ૨ જી.

ઉપર પેહલી કેરવઇમા લખ્યા મુજબ ખાંડ ભેળેલો મેવો ભરીને તળેલી કેરવઇમાંથી પછી ખાડ પસરીને બાહેર નીકળેછે, માટે મજાહની સુકી કેરવઇ કરવી હોયતો બદામ દરાખને તેમા લખ્યા મુજબ તળીને તેમાં ખાડ તથા એળચી જાયફળ નાખ્યા વગર એમજ બેઉ ભેળવું.

ત્યારબાદ તળેલાં કેળાં ૨ જામાં ઘી તથા ખાંડ નાખીને કેળાં રાંધવા લખેલું છે તે રીતે એક રતલ કેળાંને રાંધીને કાઢી લઇ તેમા એળચી જાયફળ ભેળી થંડા થાયને તેનાં ઉપર લખ્યા મુજબ કોડીયા બનાવી તળીને ભેળેલી બદામ દરાખ ભરી મોઢું બીડી ફેરવઇને દાબીને કઠણ કીધા પછી ઘણુંજ સેજ ચોખાનો આટો ફેરવઇની ઉપર આગળીથી લગાડીને પેહલી ફેરવઇમા લખ્યા મુજબ કઢાઇમા કકરી લાલ તળવી.

કેરીની પોળી (પરભુ લોકની.)

હાફુસ, પાયરી અથવા બીજી કોઇપણ જાતની સાખા વગરની દલદાર બરાબર પાકેલી કેરીને સોજી ધોઇ પોળીને નરમ કરી ડીચકા આગલથી જરા છાલ કાઢીને અંદરનો રસ સાથનો બધો ગર નીચવીને કાઢી લેવો અને તે બે રતલ લઇ તેમાં સોજી ખાંડ અડધો રતલ નાખી કેરીને ભચડી બરાબર ભાજીને માહે સેજબી ગાગડો રાખવો નહી. પછી સોજી કલઇ ભરેલી પોહોળી તપેલીમા ચુલે બળતે મુકી હાથ રાખ્યા વગર ઘુટયા કરવુ અને બરાબર ઘટ થાયને તેમા સોજું ઘી નવટાક નાખી બળતું ધીમુ કરી ઘુટયાજ કરવુ અને કઠણ થઇ ઘી છુટુ પડે તે આગમચ ઉતારી લેવું. કારણ ઘી છુટું પડતાં માહે કેરી તળાઇને ચાસ આવી જાયછે અને એ રાંધેલી કેરી જેને પુરણ કેહછે તે ચીવટ થઇ જાયછે અને પછી તે પુરણને ભરયાથી પોળી વણી શકાતી નથી પણ કદાચ એ રીતે પુરણ ચીવટ થઇ જાયતો તે કાઢી નાખવુ નહી પણ તેમા થોડુ કકડતુ પાણી રેડી પાછું ચુલે મુકી ચમચથી ભચડયા કરવુ અને પાછુ ઢીળુ થાયને ઉતારી અંદર કટકા હોય તેને ભાજી બધુ બરાબર એકરસ કરી પાછુ ચુલે મુકી ઉપર લખ્યા પ્રમાણે પુરણ તૈયાર કરીને ઉતારી માહે એક તોળો એળચીના દાણાને બારીક છુંદીને તે ભેળવુ પણ એ પુરણ બનાવવાની અગાઉ ઘઉના સફેદ ઝીણા એક રતલ રવામા નવટાક ઘી ભેળી પાણી નાખી ખુબ ગુંદીને સેજ પોચો બાંધી પુરણ તૈયાર થાય ત્યાં સુધી ઉપર કપડુ ઢાકી રાખવુ ત્યાર બાદ એના તથા પુરણના ખાટા લીંબુ જેટલા બધા એક સરખા સફાઇદાર ગોળા કરવા અને રવાના ગોળાનુ બધેથી એક સરખુ પતળું સફાઇદાર ઉંડુ કોડીયું બનાવી તેમા

પુરણના એક ગોળો મુકી ઉપરથી ચપટાવીને બરાબર મોઢું બંધ કરી લઇ ઘણો સેજ ચોખાના આટાનો સારો લઈ એ બીડેલું પડ હેઠે મુકી પોળીને થોડી વણીને પછી ફેરવી નાખીને પછી ચોખાની ઘણી પતળી રેાટલીના જેવી સફાઇદાર ગોળ પોળી વણવી અને ગામઠી કોલસાના પુરતા ઇંગાર ઉપર ચુલે લોઢી મુકી તેની ઉપર અડધી ચમચી જેટલું સોજુ ઘી ચોપડી ને ગરમ થાયને માહે પોળી મુકી ઉપરનાં પડપર તવાથા વડે સેજ ઘી લગાડી લોઢીપર જરા જરા ઘી પુરતાં રહી હેઠેનું પડ તળાયને ભાગે નહી તેમ સંભાળથી તવાથા વડે ફેરવીને બીજુ પડ તળાયને કાઢી લઈ બધી પોળી એજ રીતે તળવી. મોટી પોળી બનાવવી હોયતો ગોળા જરા મોટા લેવા. વચલા કદની છ સાત કેરીમાથી ઉપલા હીસાબનો ગર તથા રસ નીકળેછે. એ પોળી પરભુ લોકને ત્યાં બનાવેછે

કૅરેવે ડ્રૉપ્સ.

દલેલી ખાડ રતલ ૦॥।, મીલનો પેહેલાં નંબરનો ઘઉનો આટો તોળા ૨૫, તાજાં ઈંડાં ૪, ખોખરી કીધેલી કૅરવેસીદ તોળા ૩.

અડધા રતલ ખાડને ઇડા સાથે પંદર મીનીટ ઘુંટવી. પછી તેમાં કૅરવેસીદ તથા આટો બરાબર ભેળી ભુંજવાનાં પત્રાં ઉપર જાડું કોરૂં કાગજ પાથરવુ અને એક સોજી ગળણીમા ભેળવણી ભરી તે વડે કાગજ ઉપર અકેક રૂપીઆ જેટલું રેડી બાકી રહેલી ખાંડ ઉપર ભભરાવી ગરમ ભઠ્ઠીમાં ભુંજવા.

કૅરૅવે બ્રૅંડી.

બ્રૅંડી બાટલી ૧, ઘુંદીને બારીક ચાળેલી સુંઠ રતલ ૦॥, ખોખરી કીધેલી કૅરવેસીદ તોળા ૨॥.

બ્રૅંડીમા સુંઠ બરાબર ભેળવી એક બીલોરની બરણીમા રેડી તેની ઉપર કૅરવેસીદ નાખી બુચ ઢાકી કપડાંથી મોઢુ બાધી લઇ દસ દીવસ પછી બરાબર ગાળીને બાટલીમાં ભરવો એ બ્રૅંડીથી ખાધેલું હજમ થાયછે.

કોકો.

Epps Cocoa બે સપાટ ભરેલી ચમચી લેવા અને તેને એક નાસ્તાનાં કપમા જરા દુધ યા પાણી સાથે ચમચીથી બરાબર ભેળવી

એ કપ ભરાય તેટલાં કકડતાં દુધ અથવા પાણીને તેમાં નામતાં જઇને મેળવવું. એ કોકોમાજ મીઠાસ હોયછે, પણ વધારે જોઇયે તો જરા ખાંડ નાખવી Cadbury's Cocoa ને નાસ્તાના કપમાં સપાટ યા ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નાખી તેમાં એટલીજ ખાંડ નાખી એક નાનો ચમચો ભરી કકડતા પાણી સાથે બરાબર મેળવી ગમેતો અડધું કકડતુ દુધ તથા અડધું કકડતું પાણી નામીને કપ ભરવું અથવા બધું દુધજ રેડવું અને બે મીનીટ ચુલે મુકવું અથવા અમથું એમજ પીવુ Cuca Cocoa સપાટ ભરેલી ચમચી યા ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચીને નાસ્તાના કપમાં નાખી તેમા અડધું કપ કકડતું પાણી રેડીને બાકીનુ દુધ રેડવુ યા બધુ જ કકડતું દુધ રેડવું પણ ગાગડા નહી થાય માટે રેડતી વેળા ચમચીથી મેળવ્યા કરવુ. પછી ટેસ્ટ મુજબ ખાંડ નાખવી Van Houten's Cocoa એક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી તથા એટલીજ ખાંડને નાસ્તાના કપમા નાખી તેની ઉપર કકડા પડતું પાણી કપ ભરીને જલદી જલદી રેડીને મેળવવુ, તેથી ગાગડા વળશે નહી પછી એમજ દુધ વગર પીવી અને ગમેતો પાણી ઓછુ રેડી તેટલુ ગરમ યા થડુ દુધ રેડવું યા એજ રીતે બધા દુધમા બનાવવુ. એ કોકો બે ચમચી કરતા બેવડો યા ત્રણ ગણો નાખ્યાથી ઘણી સરસ ચૉકોલેટ જેવુ થશે. નબલા યા સાધારણ બાંધાના માણસને કોકોથી શકતી આવેછે, પણ ચરબીવાળા બાધાના માણસને એથી ચરબી વધેછે એવુ કોઈક ડૉકટરોનુ મતછે ઉપર લખ્યા ઉપરાત બીજા ઘણા બનાવનારાઓનો કોકો આવેછે, જે ઘણો ખરો એમજ એક યા બીજી રીતે બનાવવાનો હોયછે

કોકો નીબ્સ.

James Epps and Co. વાળાનું Cocoa Nibs કરી પત્રાના દાબડામા કાચી કૉફીના ઝીણા ઝીણા કકડા હોય તેવુ આવેછે તે કોકો નીબ્સને બનાવતી વેળા જરા બારીક છુદી સપાટ ભરેલી એક ચમચી જેટલુ લઈ એક પાશેર પાણી સાથે ધીમી આચે ઉકાળી અડધુ બળેને ગાળવુ અને એક પાશેર દુધને કકરો પાડી તે તથા ટેસ્ટ મુજબ ખાંડ ભેળીને પીવુ ગમેતો બધા દુધમાજ મુકાને ઉકાળવો એ ઘણું શકતીવાળુંછે

કોપરાંપાક.

સેાજાં મેાટાં નવા પાકટ બે નાળીયેરનેા બારીક દાતાની ખમણીથી બધેા સફેદ ભાગ ખમણી લાલ ભાગ આવે તેને ખમણવું નહી. પછી એ ખમણેલા નાળીયેરના વજન જેટલી સેાજી સફેદ પેહલા નબરની શાકરીયા ખાડ લઈ તેને ચુટી કચરેા કાઢી કલઈ ભરેલી તપેલીમા નાળીયેર સાથે હાથ વડે બરાબર ભેળી માહે નાના છ ચમચા પાણી રેડી ચુલે ધીમી આચે ઉઘાડુ મુકી હેઠે લાગે નહી માટે અવાર નવાર ચમચે ફેરવ્યા કરવું અને કેાપરાપાક જરા નરમ જેવેા કરવેા હેાયતેા તપેલીમાના કેાપરાપાકની આસપાસ શીગનેા પસરાત હેાય ત્યારે માહે ઘણેા સેાજે ગેાલાબ નાના ચાર ચમચા મેળવી જરાવારે તે બળીને પાછેા એમજ કેાપરાપાક થાયને ઉતારી સેાજુ ઘી લગાડેલી સાફ થાળીની વચમા નાખી ચમચથી દાબી સરખેા ઢગળેા કરીને પછી કાસીયાના તળીયાને સેજ ઘી લગાડી તે વડે અડધીથી પેાણી ઇચ જાદેા સરખેા થાપી બરાબર બધાયને ગમે તેટલા નાના મેાટા ચેારસ યા ડાયમડ આકારના કકડા થાય તેમ છરીથી કાપ મુકીને તવાથાથી કકડા ઉપાડી તેને ફેરવીને ઉલટા મુકવા, જેથી હેઠેનું નરમ રહેલુ પડ બધાશે જેા કેાપરાપાક કઠણ બનાવવેા હેાયતેા ઉપર લખ્યા મુજબના સામાનનેા બનાવવા મુકી માહે બેારદુપર છુટેલેા શીરેા સુકાય ને ગેાલાબ ભેળી સુકેા થાયને ઉતારી ઉપર પ્રમાણે થાપવેા પણ વળી ઘણેા સુકેા કરવેા નહી, તેમ કીધાથી થપાશે નહી પણ વવરેા ભુકેા થઇ જશે. ગેાલાબને બદલે ઉતારયા પછી ગમેતેા સેાલ ટીપા ગેાલાબનું ઍસેન્સ ભેળીને પછી થાપવેા કેાપરાપાક શીરામા બનાવવેા હેાયતેા ઉપર મુજબના વજનનું ખમણેલુ નાળીયેર તથા ખાડ લેવી અને ખાડમા એક પાશેર પાણી રેડી તેનેા ઘણેાજ ટાઇટ શીરેા કરી તેમા ખમણેલુ નાળીયેર ભેળી ચમચે ફેરવ્યા કરી ઉપલીજ રીતે પણ કઠણ કરીને ઉતારી એજ રીતે થાપી બધાયને કકડા કાપવા ગમેતેા એ શીરાના કેાપરાપાક સારૂ ખમણેલા નાળીયેરને સેાજા પાતા ઉપર બારીક પીસીને પછી તેનેા એજ પ્રમાણે કેાપરાપાક કરવેા ઉપલેા કેાઇપણ કેાપરાપાક રગીન કરવેા હેાયનેા જેટલેા ઘેરેા ખુલેા રગ કરવેા હેાય તેટલેા રંગ આઇસક્રીમનેાછે ને તૈયાર થયલા કેાપરાપાકમા ભેળીને પછી ચુલાપરથી ઉતારવેા.

હલવાના જેવો કોપરાંપાક બનાવવો હોયતો બદામની બીજ નવટાંકને છોલી બારીક સ્લાઇસ કાપી ધોઇને કોરડી કરવી અને એક તોળો એળચીનાદાંણાને સેજ ખોખરા કરવા પછી ઉપર મુજબ બે નાળીયેરને ખમણી સવા શેર સોજી મેદા ખાંડ સાથે નાળીયેરને સોજી કલઇભરેલી તપેલીમા હાથવડે સારીકાની મેળવી ઉપર મુજબ ઘી મેળવી તે ચુલે મુકી અવાર નવાર ચમચ ફેરવી પાચેક મીનીટ પછી માહે સોજુ મીઠાઇનું ઘી દોઢ પાશેર નાખી તે પછી બે ત્રણ મીનીટ બાદ ઘણો સોજો ગોલાબ પોણો પાશેર ભેળી ચમચે ફેરવ્યા કરી કઠણુ થાયને ઉતારી ગમેતો સોલ ટીપા ગોલાબનુ એસેન્સ ભેળીને ઉપર લખ્યા મુજબ ઘી લગાડેલી થાળીમા થાપીને પછી ઉપર બદામની સ્લાઇસ તથા એળચી ભભરાવી ઉપર કાંસીયો ફેરવીને તેને માહે દાબી દેવુ અને કોપરાપાક બધાયને ઉપર મુજબ કાપી તવાથા વડે કકડા ઉપાડી બીજુ પડ સુકાવા માટે કકડા ફેરવીને મુકવા મોટા એક નાળીયેરનું સફેદ ખમણેલું ખમણ વજનમા પોણો શેર થાયછે

કોપરાંપાક કેસર્યા.

કેસર્યા કોપરાપાક કરવો હોયતો ૦। તોળો સોજી નવી ખરી કેસરને સેકી સાફ પીતળની ખલમા બારીક વાટી બે ચમચી સોજા ગોલાબમા બરાબર મેળવવી અને ઉપર કોપરાંપાક બનાવવા લખ્યોછે તેમાની પેહલી બે રીતમાથી ગમે તે એક રીતે ખાંડનો અથવા શીરાનો કોપરાપાક બનાવવા મુકવો અને તે તૈયાર થાયને માહે કેસરને બરાબર મેળવી દઇને પછી ગોલાબ સુકાયને ઉતારી તેજ રીતે થાપવો એમાં ગોલાબ યા એસેન્સ નાખવુ નહી ખમણેલા નાળીયેરને સાફ પાતા ઉપર બારીક પીસીને પછી તેનો કોપરાપાક બનાવેલો મજાહનો હલવા જેવો થાયછે

કોપરાંપાક માવાનો.

સોજું મોટું પાકટ પણ તદન નવુ નાળીયેર ૧ ઝીણા દાંતાની ખમણીથી ખમણેલુ જેનુ વજન ૨તલ ૦॥, સોજી સફેદ મેદા ખાંડ શેર ૧॥, બદામની બીજ નવટાંક, સોજુ દુધ શેર ૧, સોજું ઘી ખપ મુજબ.

બદામને છોલીને બારીક છુંદવી અથવા પીસવી. ખાંડનો ટાઇટ શીરો કરવો. દુધને કલઇ ભરેલા પાટીયામા રેડી ચુલે બળતે મુકી ચમચ ફેરવ્યા કરવી અને બળીને દુધ પાક જેવું થવા આવેને માહે ખમણેલુ નાળીયેર નાખી ફેરવ્યાજ કરવું અને માવા જેવુ થાયને શીરો તથા બદામ ભેળી ઘુંટયા કરી કઠણ થાયને કલઇ ભરેલી થાળી અથવા તદનજ આખી ઍનેમલની થાળીને આગમચથી ઘી લગાડીને તૈયાર રાખીને તેમાં નાખી કાસીયાના તળીયાને ઘી લગાડી તે વડે અડધી ઇંચ જાદો થાપી બીજે દીને બ ધાયને કાપ મુકી તવાથા વડે કકડા ઉપાડવા. એ કોપરાંપાક સારો થાયછે.

કોપરાંપાક રાજ્બરીનો.

મોટાં પાકટ પણ તદનજ નવાં નાળીયેરને ઝીણા દાંતાની ખમણીથી તદન સફેદ ખમણેલું શેર ૪, સોજી ઝીણી ખાંડ શેર પા, સોદા વૉટરના જેવો પીવાનો રાજ્બરી બાટલી ૧, વૅનીલાનું ઍસૅન્સ નાના ચમચા ૪, કઠણ માખણ તોળા ૫

ખમણેલાં નાળીયેરને તદન સાફ પાના ઉપર દુધ નીકળે નહી તેમ હલકે હાથે બહુ બારીક પીસી ખાડમા કચરો હોય તે કાઢી સોજી કરી તેની સાથે હાથવડે બરાબર મેળવીને પછી તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં નાખી માહે પોણી બાટલી જેટલો રાજ્બરી ભેળી મોટે બળતે ચુલે મુકી જરાખી હાથ રાખ્યા વગર કલઇ ભરેલી ચમચે ફેરવ્યા કરવુ અને દસેક મીનીટ પછી બાકીનો ૦। બાટલી રાજ્બરી રેડી ઘુંટયાજ કરવુ પણ કઠણ કરવુ નહી, તેમ કીધાથી પછી કોપરાપાક વવરો થઇ જાયછે, માટે કઠણ નહી પણ સેજ પોચુ જેવુંજ હોયને ઉતારી વૅનીલા ભેળી તદન કલઇ ભરેલા અથવા કૉપરબ્રાસના ખુનચાને આગમચથી માખણ લગાડીને તૈયાર રાખી તેમાં નાખી કાસીયાના તળીયાને માખણ લગાડી તે વડે પોણી ઇંચ જેટલો જાદો થાપવો. પણ એમ થાપતા જો કાસીયાને વળગી જાય તો પછી થોડી મીનીટ પછી ઠરેને કાસીયાનુ તળીયું સાફ કરી બીજું માખણ લગાડી ખુનચામાના કોપરાપાકની ઉપર કાસીયો થોકીને સપાટી સફાઇફાર કરવી તે પછી બરાબર બ ધાયને ડાયમંડ આકારના કાપ મુકી છરી યા તવાથા વડે કકડા ઉપાડી કાઢવા.

એ કોપરાપાક જોવામાં તેમજ ખાવામાં ઘણો સારો લાગેછે જો ઝાડપરથી તુર્તનાજ ઉતારેલા તાજાં પણ તદન પાકટ નાળીયેર મળી શકતાં હોય તો તેવાજ લેવાં.

કોપરાંપાક સરસ.

મોટુ પાકટ પણ તદનજ નવુ અને બનતાં સુધી તુર્તનુજ ઝાડ પરથી ઉતારેલું હોય તો તે નાળીયેર ૧ ને તદનજ સફેદ ખમણેલું રતલ ાા, સોજી પેહેલા નંબરની ઝીણી સફેદ શાકરીયા ખાડ ચાળણીથી ચાળેલી શેર ૧, સોઝે નરમ તાઝો મોળો માવો શેર ાા, બદામની બીજ શેર ા, સોજુ કઠણ માખ્ખણ તોળા ૩, એળચી તોળો ાા ના દાણા ખોખ્ખરા કીધેલા, સોજા ગુંદરનો મોટી સોપારી જેટલો ગાગડો ૧, ઘણો સોઝો ગોલાબ નાના ચમચા ૬, વૅનીલાનુ ઍસૅન્સ ચમચી ૨–૩, ગોલાબનું ઍસૅન્સ ટીપાં ૭, લગાડવાનુ માખ્ખણ ખપ મુજબ.

તદનજ સોજા પાતા ઉપર નાળીયેરનુ દુધ નહી નીકળે તેમ હલકે હાથે બારીક પીસ્વુ બદામને છોલી તેના ત્રણ ભાગ કરી એક ભાગની ઘણી બારીક સ્લાઇસ કાપવી અને બાકીના બે ભાગને એક ચમચી ગોલાબ સાથે બારીક પીસ્વી પછી ગુંદરના કકડાને ધોવો અને એક કલઇ ભરેલા પાટીયામા નાળીયેર, ખાડ, માખ્ખણ, બદામ, ગુંદરનો કકડો તથા ગોલાબ બરાબર ભેળી ચુલે મોટે બળતે મુકી હાથ રાખ્યા વગર ચમચ ફેરવ્યાજ કરવી અને જરા ઘટ થાયને બળતાની ધીમી આચ કરી ફેરવ્યાજ કરી બધાય તેવુ જરા કઠણ જેવુ થાયને ઉતારી ગુંદર કાઢી નાખી બેઉ ઍસૅન્સ મેળવી તદનજ કલઇ ભરેલી થાળી અથવા ઍનેમલની થાળીને માખ્ખણ લગાડી તેમા નાખી કાસીયાનાં તળીયાને માખ્ખણ લગાડી તે વડે અડધો ઇચ જાડો થાપી ઉપર બદામની સ્લાઇસ તથા એળચી ભભરાવવી. બીજે દીને બરાબર બધાયને ડાયમંડ આકારના કકડા કાપી નાના તવાથાથી ઉપાડવા અને હેઠેથી નરમજ રેહશે માટે તે સુકાવા સારૂ કકડા ઉલટા મુકવા. એ કોપરાપાક ઘણો સરસ લાગેછે.

કોપરાંપાક સુકાં કોપરાંનો.

સોજું તદનજ નવું સેજ પણ ખોરૂ નહી હોય તેવા સુકા કોપરાના આખા ગોટા અથવા વાટી જાયફળની ખમણીથી ખમણેલું; સોઝો

મોલો માવો તથા બદામની બીજ દરેક શેર ૦॥, પેહેલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડ શેર ૧॥, મોટું લીલું પાકટ નાળીયેર ૧, સોજી માખણ શેર ૦।, છુંદલી એળચી તોળો ૦॥ તથા જાયફળ તોળો ૦।, ઘણો સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૩, લગાડવાનું બીજું માખણ ખપ મુજબ.

સુકાં કોપરાંને છરીથી છોલવાની ઘણી મેહેનત પડેછે માટે સોજા પત્રાના એક કટકાની ઉપર રાઇના દાંણા જેટલા બધા પાશે પાશે આધરાં પાડી ખમણીને બદલે તે લેવો અને તેમ નહી બને તો પછી એટલાજ આંધરાંના નવા ચોકના દાબડાની ખડબચડી બેારદુપર કોપરાને ઘસીને બધી છાલ કાઢયા બાદ પત્રુ અથવા દાબડાને ધોઇ સોજું કરી લુછીને તેની ઉપર ગોટા યા વાટીને ખમણવી, જેમ કરતા ક્રીમ જેવા રંગનો વેહેર જેવો કોપરાનો ભુકો ખમણાશે મોટા બે ગોટા અથવા ચાર વાટીમાંથી ખમણેલો ભુકો શેર ૦॥ થાયછે તે ઉપલે હીસાબે લેવો. લીલા નાળીયેરને સાફ પાતા ઉપર પીસી તેનુ ઘાડું દુધ એક પાશેર કાઢીને ગાળવુ. બદામને છોલી ઘણીજ બારીક છુંદવી. માવાને ભાજી સુકા કોપરાના ભુકા તથા બદામ સાથે ભેળવો. પછી શીરો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ખાડનો પોચી ગોળી પડતો શીરો થાય તેવું તુર્તેજ તેમા નાળીયરનુ દુધ રેડી માખણ નાખી તેમાં માવા સાથે ભેળેલો સામાન ભેળી ધીમી આંચે ચમચે ફેરવ્યા કરી કઠણ થાયને ગોલાબ ભેળી ફેરવ્યાજ કરવું અને પાછુ કઠણ થાયને ઉતારી એળચી જાયફળ ભેળી આગમચથી એક તદન કલઇ ભરેલા ત્રાબાના ખુનચાને માખણ લગાડીને તૈયાર કરી રાખી તેમા નાખી કાસીયાના તળીયાને માખણ લગાડી તે વડે પોણી ઇચ જાદો કોપરાપાક થાપી ઠરેને બીજે દીને ડાયમંડ ઘાટના કાપ મુકી તવાથા વડે કકડા ઉપાડવા. ગમેતો ગોલાબને બદલે ગોલાબનું એસેન્સ ટીપા ૨૦ તથા વેનીલાનું નાનો ચમચો ૧ ઉતારવાની અગાઉ ભેળી બે મીનીટે ઉતારવુ કેસર્યો કોપરાપાક કરવો હોયતો ત્રણથી પાચ વાલ સુધી સોજી ખરી કેસરને સેકી બારીક વાટીને નાળીયેરના દુધમાં ભેળવી, પણ ત્યારે ગોલાબ યા એસેન્સ નાખવુ નહી. સુકું કોપરૂં ખમણવાને મેહનત ઘણી પડેછે માટે ગમેતો એક દાહડો અગાઉથી ખમણી રાખેલું પણ ચાલેછે.

કૉફી.

દળેલી સોજી બોખ્ખા કૉફી ઉપસેલી ભરેલી ચાર ચમચી લેવી અને સવા પાશેર જેટલા થંડાં પાણી સાથે કલઇ ભરેલી તપેલીમાં દસ મીનીટ ચુલે ઉકાળવી જે વેળા માહે ચમચો ફેરવ્યા કરવો તેથી ઉભાશે નહી. પછી ઉતારી ઢાકવી અને કૉફી હેઠે ઠરી જાઇ ઉપર નીતરી થાયને કપડાંથી ગાળી મરજી મુજબનો મીઠાસ તથા દુધ ભેળીને પીવી. જે લોકો દુધ વગરની સ્ટ્રૉંગ કૉફી પસંદ કરેછે તેમને માટે આપ્પે કૉફી અમથી પીવાની સારીછે.

કૉફી ૨ જી.

એક તાજાં ઇડામા એક નાનો ચમચો પાણી નાખી કફ ચઢાવવો અને તેમા સોજી દળેલી કૉફી રતલ ૦। તથા એકથી દોઢ શેર થંડુ પાણી નાખી ચુલે બળતે પાચ મીનીટ ઉકાળી જાદાં કપડાથી ગાળી મરજી મુજબનુ ગરમ દુધ તથા મીઠાસ નાખીને પીવી આસરે આઠ કપ માટે એટલી કૉફી પુરતીછે ગમેતો ટેસ્ટ માટે જરા ગોલાબ અથવા ત્રણ ચાર ટીપાં ગોલાબનુ ઍસૅન્સ નાખવુ

કૉફી ૩ જી.

ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી દળેલી કૉફીમા ઘણુ કકરા પડતુ એક પાશેર પાણી રેડી તુર્ત ચમચાથી મેળવીને ઢાકી દેવુ અને પાંચેક મીનીટ બાદ જાદા કપડાથી ગાળી ટેસ્ટ મુજબ ખાંડ તથા કકડાવેલું દુધ નાખવું વધારે સ્વાદવાળી ઘાડી કૉફી જોઇતી હોયતો એક પાશેર સોજા દુધને બે કકરા પાડી ઉતારીને ઉપર મુજબ એક ચમચી કૉફી ભેળી ઢાકયા બાદ ગાળી મીઠાસ નાખી ટેસ્ટ માટે અડધી ચમચી સોજો ગોલાબ નાખવો અથવા એકજ ટીપુ ગોલાબનું ઍસૅન્સ તથા ટેસ્ટ મુજબ જરા વૅનીલાનુ ઍસૅન્સ નાખવુ.

કોર્ડયલ.

બ્લૅક કરંટ જામ ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૫, ચીચોડા કાઢેલી નવી આમલી નવટાક

. અેક શેર ગાળેલાં ડુકા પાણીમા આમલી તથા જામન કોડીનાં વાસણુમા થોડી વાર ભીનવી રાખ્યા બાદ ખુબ ચોળીને જાદાં કપડાંથી ગાળી બાટલીમા ભરી પૅક કરવું અને ખપ પડે ત્યારે આઇસ નાખીને પીવુ.

કોલ્ડ ગોસ્ત અથવા મરઘી.

જેઅી વાનીમા કોલ્ડ ગોસ્ત યા મરઘી વાપરવા લખેલુ હોય તેમાં અેક દીવસ આગમચનુ તદન ગ્રેવી વગરનું સુકું ખારૂં યા રોસ્ત પકાવેલું ગોસ્ત અથવા મરઘી રાખીને બીજે દીને વાપરવુ.

કોહોળાંના ગરની પાપડી.

ભુરા કોહોળાનો મુરબ્બો બનાવતા ગર વધે તેનાં બીયા કાઢી નાખીને તદન નરમ બાફી જાદા કપડામા નાખી નીચવીને બધુ પાણી બરાબર કાઢી નાખી તોળી તે અેક શેર થાયતો સફેદ ખાંડ શેર ૧ નો સેજ ત્રાસવાળો શીરો કરી તેમા કોહોળુ નાખી ધીમી આંચે ચુલે રાખી ફેરવ્યા કરી ટાઇટ થવા આગમચ સોજું ઘી શેર ના નાખી બરાબર લાલ કરવુ, પણ હેઠે લાગવા દેવું નહી બરાબર ઘટ થાયને છુંદેલી અેળચી જાયફળ તોળો ૧ ભેળી ખુનચામાં થાપી ઉપર છોલેલી નવટાંક બદામની બીજની સ્લાઇસ ભભરાવી થંડું થાયને કાપ મુકી તવાથા વડે કકડા કાઢવા.

કોહોળાંપાક.

પાકટ મોટું ભુરૂ કોહોળુ ૧ ને છોલી ગર તથા બીયાં કાઢી નાખી તોળેલુ શેર ૧૬, ભેંસનુ સોજુ તાજુ દુધ શેર ૮, સફેદ ખાંડ શેર ૬, બદામની બીજ તથા સોજુ મીઠાઇનુ ઘી દરેક શેર ૧, કાકડી, કોહોળું; દાની તથા ખરબુજ ચાર જાતના મગજ દરેક શેર ૦।, ઘણો સોજો ગોલાબ પાશેર ૦।।, છુંદેલું અેળચી જાયફળ તોળા ૨।।.

કોહોળાના કકડા કાપી ઘણુ નરમ બાફી પાણી કાઢી નાખી કરછીથી ખુબ ઘુટી ગાગડા રહયા હોયતો હાથથી ભાંજી ખાડીના કપડામા થોડું થોડું નાખી નીચવીને તદન સુકું કરવું અને દુધને સોજાં કલઇ ભરેલાં મોટાં તપેલામાં અેક કકરો પાડી તેમા કોહોળું નાખી ઘુટયા કરવુ. બદામને છોલવી અને અે તથા મગજને ઘી

કકડાવી તેમાં જુદું જુદું તળીને છુંદવુ ખાંડનો ટાઈટ શીરો કરવો. પછી દુધ બળીને માવા જેવું કઠણુ થાયને શીરો, છુંદેલો મેવો તથા ઘી નાખી ધીમી આચે ઘુટયા કરવુ અને કઠણુ થાયને ઇંગારપર રાખી રતાસ પકડે અને પાણીનો ભાગ તદન બળી જાયને ગોલાબ મેળી જરાવારે ઉતારી એળચી જાયફળ મેળવુ. સેજ પણ પાણીનો ભાગ રાખવો નહી, બરાબર સુકો કરવો કારણુ તેથી ફુગ ચઢશે ગોલાબને બદલે ગમેતો ટેસ્ટ મુજબ થોડુજ ગોલાબનું ઍસૅન્સ નાખવું.

દુધને બદલે માવો નાખીને પણુ કોહોળાંપાક બની શકેછે. તેમા ઉપર મુજબનોજ બધો સામાન લેવો પણુ દુધને બદલે કઠણુ સુકો તાજો મોલો માવો શેર ૩ લેવો અને ખાડનો પતળો શીરો કરી તેમાં બાફેલું કોહોળુ, માવો તથા ઘી બરાબર મેળવી ધીમે બળતે ઘુંટયા કરી જરા ઘટ થાયને છુદેલો મેવો તથા મગજ નાખી ચમચે ફેરવ્યા કરી હેઠે લાગવા દેવુ નહી કઠણુ થાયને ઉપર મુજબ તૈયાર કરવો ઘી વધારે પસદ નહી હોયતો એક પાશેર ઓછું લેવુ. પણુ થાપીને કકડા કાપેલો કોહોળાંપાક કરવો હોયતો તેમા ઘી ઓછું કરવુ નહી અને તૈયાર થયા પછી પણુ ફેરવ ફેરવ કરી વધારે કઠણુ થાયને ઘી લગાડેલા ખુનચામાં નાખી કાંસીયાથી પોણી ઇચ જાડો થાપી બધાયને કાપ મુકી તવાથાથી કકડા ઉપાડવા. પણુ કઠણુ કરતા વવરૂં થઈ નહી જાય.

કોહોળાં પાપડી.

પાકટ ભુરાં કોહોળાને છોલી ખમણીને નરમ બાફવું યાતો ગર કાઢી નાખેલા છોલેલાં કોહોળાના કટકાને તદન નરમ બાફવુ અને પછી જરાખી ગાગડો રેહ નહી તેમ ભાંજી બધું પાણી કાઢી ખાડીના કપડાંથી નીચવીને તદન સુકું કીધેલુ કોહોળુ; સોજું મીઠાઇનું ઘી તથા છુદેલી ચીનાઇ શાકર દરેક શેર ૨, સોજો મોલો માવો શેર ૧, બદામની ખીજ શેર ૦ાા, છુંદેલી એળચી તોળા ૨ તથા જાયફળ તોળો ૧.

બદામને છોલી ઘી કકડાવી તેમા બદામી રગની તળીને છુંદવી. પછી એજ ઘીમા કોહોળાને બદામી રંગનુ તળીને કાઢી લઇ ગમેતો માવો પણુ જરા રતાસપર તળવો અને ગમેતો એમ કાચોજ રાખવો.

સારબાદ શાકરને પતળો શીરો કરવો અને માવો કાચો હોયતો તેમાં બરાબર મેળવી ફેરવ્યા કરી ટાઇટ થાયને ઘી, કોહોળું તથા બદામ નાખવી પણ માવો તળેલો હોયતો પેહેલેથીજ શીરો ટાઇટ કરી તેમાં ઉપર મુજબ સામાન ભેળી ઇંગારે ફેરવ્યા કરી બધાય તેવુ કઠણ થાયને એળચી જાયફળ ભેળી ખુનચામા પોણી ઇંચ જાડો થાપી બંધાયને કાપ મુકી તવાથાથી કકડા ઉપાડવા. સોજી ગોલાબમા શીરો કીધાથી વધારે સારો ટેસ્ટ થાયછે ગમેતો ઉતારતી વેળા ૨૦ થી ૨૫ ટીપા ગોલાબનું એસેન્સ ભેળવુ

કાંજી આરારૂટની.

આરારૂટમા હમેશ ગાગડા હોયછે તેટલામાટે તેને ચમચાથી વાટીને પાઉદર કરવો અને ઘણાં નાનાં બાલકને બાટલીમાં ભરીને પાવાની કાજી બનાવવી હોયતો ૬૦ ટીપા પાણી સમાય તેટલી ચમચીમા આરારૂટ ભરી તેની સપાટી ઉપર એકજ વખત છરીની ધાર ફેરવીને કાપેલી ભરવી, એટલા આરારૂટનુ વજન તોળો ૦। થાયછે. પછી એક પાશેર એટલે અડધી પાઇંટ પાણી ભરતાં ઉપરથી અડધી આગળ જેટલું અધુરૂં રહે તેટલા એક કપમા એ ચમચીમાનો આરારૂટ નાખી એક ચમચી પાણી સાથે ઘણો બરાબર મેળવવો પણ પાણી એ કરતા વધુ લેવું નહી. પછી નાની કીટલી હોયતો વધારે સારૂં, પણ તે નહી હોયતો પછી ધારવાળા કાંઈ વાસણમા યાતો નાની તપેલીમા દોઢ પાશેર પાણીને ખુબ કકડાવવુ અને મેળવેલો આરારૂટ હેઠે ઠરી જાયછે માટે પાછો ચમચીથી બરાબર મેળવી ચુલેથી પાણીને ઉતારતા વાર તુર્તજ ઝીણી ધારે કપમા રેડતા જઇ હાથ રાખ્યા વગર ચમચા વડે જોરમાં ઘુટી કપ અડધી ઇંચ જેટલુ અધુરૂ રહે તેટલી કાજી બનાવી ઘણી સેજ ખાડ નાખીને આપવી જરા મોટા બચ્ચાં માટે ઉપર લખ્યા કરતા દોઢ ગણો એટલે ૦। તોળો ને બેઆની ભાર આરારૂટ લઇ દોઢ ચમચી પાણી સાથે ઉપની રીતે કપમા મેળવી ઉપલી રીતે એટલીજ કાજી બનાવી જરા ખાડ ભેળીને પાવી મોટાં માણુસ સારૂં કાજી બનાવવી હોયતો ઉપર મુજબ કાપેલી ભરેલી બે ચમચી અથવા તોળેલો તોળો ૦॥ આરારૂટ લઈ ઉપર મુજબજ એક કપ કાજી બનાવી મરજી મુજબ ખાડ નાખવી ગમેતો એમાં જરા

જાયફળ ખમણવું અને ટેસ્ટ માટે બ્રેંડી, શેરી અથવા પોર્ટવાઇન અડધી ચમચી ભેળવેા. એ કાંજી સાધારણ થાયછે. પણ જો વધારે ઘાડી કાંજી જોઈતી હેાયતો પોણા તોળા સુધી આરારૂટ લેવેા. આરારૂટની કાજી રાખવી નહી પણ હમેશ તાજી બનાવીનેજ તુર્ત વાપરવી. દુધની કાંજી કરવી હોયતો ઉપલીજ રીતે પણ દુધને ભાગની જરા એાછી કાજી કરવી અને બનાવ્યા પછી માહે તેટલુ કકડાવેલું દુધ ભેળવું. દારૂ બચ્ચાને આપવેા નહી પણ મેાટા માણસને સારૂ નાખવેા. પણ ગરમ કાજીમા નાખ્યાથી દુધ ફાટી જાયછે માટે દુધની કાંજીમા નાખવેા હેાયતેા થંડી થાયને નાખવેા નરા દુધની કાજી મેાટા માણસ અથવા મેાટા બચ્ચા સારૂ કરવી હેાયતેા ઉપલીજ રીતે પેહેલે આરારૂટને પાણીમા મેળવીને પછી એક પાશેર દુધને બરાબર કકરેા પાડી પાણીને બદલે તે ભેળીને કાજી બનાવવી.

કાંજી આઇસીનગ્લાસની.

કેાઇપણ સેાજું આઇસીનગ્લાસ તેાળેા ૦।, સેાજું દુધ પાશેર ૧, ખાડ ચમચી ૧।।

દુધમા આઈસીનગ્લાસ ભેળી પાચ મીનીટ રાખ્યા બાદ ચુલે એક કકરેા પાડીને ખાડ નાખી બીજો કકરેા પડેને ઉતારવુ. ઘાડી કાજી જોઇયેતેા પાચ વાલ આઇસીનગ્લાસ વધારે લેવુ. ગમેતેા ટેસ્ટ માટે ગેાલાબ અથવા કાઇ ઍસૅન્સ ભેળવુ

કાંજી કૉર્નફ્લૉઅરની.

Brown & Polson's કૉર્નફ્લૉઅર ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચીને નાના ત્રણ ચમચા થંડા પાણી સાથે બરાબર મેળવી માહે કકડતુ એક પાશેર પાણી રેડતા જવુ અને ચમચાથી મેળવવુ. પછી ચુલે મુકી માહે ચમચેા ફેરવ્યા કરી બે મીનીટ પછી ઉતારી સપાટ ભરેલી અને મીઠી પસંદ હેાયતેા ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી ખાડ નાખવી એ કાજી સીક માણુસ તેમજ બચ્ચા માટે હલકીછે અને સારી લાગેછે. ગમેતેા ટેસ્ટ માટે જરા થંડી થાયને બ્રેંડી યા શેરી એક ચમચી નાખવેા. દુધની કાજી બનાવવી હેાયતેા એક પાશેર સેાજાં દુધમા સપાટ ભરેલી એક ચમચી કૉર્નફ્લૉઅર બરાબર મેળવી

ચુલે અવાર નવાર ચમચો ફેરવી ત્રણ કકરા પાડવા. પછી ઉતારી ઉપર લખ્યા જેટલી ખાંડ તથા ટેસ્ટ માટે ગોલાબ અથવા કોઇપણ જાતનુ જરા ઍસેન્સ નાખવું.

કાંજી કાર્નેરીકસ સોલ્યુબલ ફુડની.

ચમચી, ચમચો યા નાનુ ગ્લાસ જેવી માપ ભરીને એ ફુડ લેવા હોય તે ઉપસેલું ભરવુ નહી પણ કીનારી સુધી સપાટ ભરીને લઇ એક ભાગ ફુડમાં એટલાજ નવ ભાગ ભરેલું કકડતું પાણી બરાબર મેળવી વારવાર નહી પણ બચ્ચું નબલુ હોયતો જરા જલદી અને મજબુત હોયતો સેજ વધુ વખતને અંતરે આપણી સમજણ પ્રમાણે તેને પચી શકે તેટલા જથ્થામા ફુડ લઈ ઉપલી રીતે કાંજી બનાવીને આપવી. પણ બચ્ચું દસ માસનું થાય તેટલા અરસામા પાણી જરા ઓછું કરતા જઇ એક ભાગ ફુડમા સાત ભાગ જેટલું પાણી રેડવુ. સાધારણ કદનું બાળક એક માસનુ થાય ત્યા સુધી તેને પચી શકે તેટલો ફુડ બબે કલાકને અંતરે આપવો અને ત્રીજા મહીના સુધી હઢીથી ત્રણ કલાકે આપી ચારથી છ માસનુ થાય ત્યાં સુધી ત્રણથી સાડા ત્રણ કલાકે આપવુ એ મુજબ બચ્ચું દોઢ વરશનું થાય ત્યા સુધી વખત વધારતા રહી દીવસના ચાર કલાકને અતરે આપી રાત્રે મુદલ આપવું નહી. ઓછામા ઓછુ પાણી સાત ભાગજ લેવુ, તેથી ઓછું લેવું નહી.

ઉમરે પુગેલા માણસને તેને માફક આવતા પ્રમાણમા ફુડ લઇ ઉપલીજ રીતે પણ એક ભાગ ફુડમા પાચ ભાગ કકડતું પાણી ભેળી ગરમ પાવી. એ કાજીનો ટેસ્ટ વુરો લાગેછે માટે ગમેતો જરા ખાડ નાખવી. બનાવ્યા પછી વુર્તજ કાજી આપવી. કારણ રાખ્યાથી ફુડ હેઠે ઠરી જાયછે.

કાંજી ઘઉંનાં દુધની.

સોજ્જુ બરાબર સુકવેલુ ઘઉનુ દુધ તોળા ૨, ભેસનું દુધ પાસેર ૧, બદામની બીજ તથા ભાજેલા પસ્તા દરેક ૧૨, કાકડી; કોહોળુ, દોધી તથા ખરબુજ મળી ચાર જાતના મગજ તોળો ૧।।, ખાડ સપાટ ભરેલા નાના ચમચા ૨—૩, સોજો ગોલાબ ચમચી ૧, ખુંદલી એળચી જાયફળ ચમટી ૨.

બદામ પસ્તાંને છોલવા અને એ તથા મગજને બારીક છુંદવું. પછી પોણો શેર પાણી સાથે ઘઉંના દુધને બરાબર પીગળાવી ધીમે બળતે ઘુંટયા કરી ઘાડું થાયને છુંદેલો મેવો, મગજ, ખાંડ તથા દુધ ભેળી આપણી મરજી મુજબ કાજી ઘાડી થાયને ઉતારી ગોલાબ તથા એળચી જાયફળ નાખવું.

કાંજી છરેલા ચોખાની.

છરેલા ચોખાની કણકી ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧ ને સોજી ધોઇ અડધો શેર પાણી રેડી ઢાકીને ધીમી આંચે સીજવી પાણી સુકાયને ગમેતો ઘુંટી નાખીને એક પાશેર સોજુ દુધ તથા ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી ખાંડ નાખી આપણી મરજી મુજબ કાજી ઘાડી કરીને ઉતારવી. ગમેતો અડધી ચમચી ગોલાબ નાખવો.

કાંજી છરેલા ઘઉંની.

છરીને છલટા કાઢેલા ઘઉ તોળા ૨ ને બાર કલાક થડા પાણીમા ભીનવી રાખ્યા પછી હાથથી ચોળીને બાકી રહેલા છલટા કાઢી ધોઇને એક શેર પાણી નામી ઢાકીને ધીમે બળતે ઘઉ ને બરાબર ચેરવી તદન નરમ થાય અને પાણી સુકાયને એક પાશેર દુધ તથા ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો ખાંડ નાખી દસ બદામને છોલી છુંદીને તે નાખી કાજી બરાબર ઘાડી થાયને ઉતારવી

કાંજી તાપીયોકાની

સોજા તાપીયોકા તોળો ૧॥ ને સોજા ધોઇ થડાં પાણીમાં બાર કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી પાછા ધોઇને અડધા શેર પાણી સાથે ઢાકીને ચુલે ધીમી આંચે મુકી તાપીયોકા બરાબર નરમ થાય અને પાણી સુકાયને સોજુ દુધ એક પાશેર તથા ખાંડ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧ થી ૧॥ નાખી બરાબર મેળવી અવાર નવાર ચમચો ફેરવી મરજી મુજબ કાજી ઘાડી કરવી દુધ વગરની કાજી જોઇતી હોયતો જરા પાણી વધારે નાખીને જેવી ઘાડી જોઇયે તેવી કરવી. તાપીયોકાને જરા ખોખરા કીધાથી કાજી સારી થાયછે.

કાંજી ધાંનવરઇની.

ઘઉંના જાદા રવા જેવા એક જાતના અનાજના દાણા આવેછે તેને હીંદુ લોક સાંઉ અથવા સાંવો કહેછે અને નવસારી તરફ એને વરઇ અથવા ધાંનવરઇ કહેછે અને એ ચોખા ત્યાંથી ઘણા સારી જાતના સફેદ અને દેખાવમા ખસખસના જેવાજ પણ તેના કરતાં સેજ મોટા એક સરખા આવેછે અને તેને વળી રવી પણ કહેછે, તેમજ કાંગના ચોખાને નામે પણ ધાનવરઇ ઓલખાયછે. તે ચોખા સપાટ ભરેલો નાનો ચમચો ૧ લેવો અને તેને ચુટી ધોઇને એક પાશેર થંડાં પાણીમાં ઢાકીને ચુલે ધીમી આચે મુકી બરાબર સીજે અને પાણી સુકાયને તેમા એક પાશેર સોજું દુધ તથા ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી ખાંડ નાખી ચુલે ઘુંટયા કરી મરજી મુજબની કાંજી ઘાડી કરી જરા છુંદેલી એળચી જાયફળ ભભરાવીને પીવી. એ કાંજીનો સ્વાદ ઘણો સારો લાગેછે પણ થંડીછે માટે દરરોજ ચાલુ પીવી નહી

કાંજી પટેટાની.

જૅલી પટેટાની આએ ચોપડીમા છાપેલીછે તેમા લખ્યા પ્રમાણે કીધેલા પટેટાનો કઠણ ઠરેલો આટો સપાટ ભરેલી બે ચમચી લેવો અને તેને જરા થડા પાણીમા કાળવી કાજી જેટલી જાદી પતળી કરવી હોય તેટલું કકડતુ પાણી એ જૅલીમા લખ્યા મુજબ મેળવી મીઠાસ મુજબ ખાડ તથા જરા ગોલાબ નાખવો. જોશ આપ્યા પછી કાંજી પીવી હોયતો પાણી સેજ વધુ નાખી પતળી કરીને ચુલે મુકવી. એમ ચુલે મુકયાથી વધારે નીતરી થાયછે પણ સેજ ચીકાસ પકડેછે. દુધની કાંજી કરવી હોયતો એજ રીતે કાઢેલો આટો સપાટ ભરેલા બે નાના ચમચા લેવો અને એક પાશેર દુધમાથી એક નાના ચમચા દુધમાં બરાબર મેળવીને પછી બાકીનું દુધ કકડાવી આટો ઠરી જાયછે તેને પાછો મેળવીને પછી ઉપલીજ રીતે પણ પાણીને બદલે દુધ બાળીને ધીમી આંચે ઘુંટી મરજી મુજબ કાજી ઘટ કરી ઉતારીને ટેસ્ટ મુજબ ખાંડ તથા કોઇપણ જાતનું ઍસૅન્સ યા ગોલાબ ટેસ્ટ મુજબ નાખવો. એ કાજી પટેટાનીછે કરી બારી સમજવી નહી. કારણ આરારૂટને નામે ઓલખાતો હલકો આટો પટેટાનોજ બનાવેલો આવેછે.

કાંજી પાંઉની.

તાજાં સોજાં સફેદ પાઉના બે તોળા ગરને એક પાસેર સોજાં દુધમા ભીનવી રાખી તદન પોચું થાયને દુધમાથી કાઢી ચમચાથી મેળવી સેજખી ગાગડો રાખ્વો નહી. પછી પાછું દુધમા નાખી ત્રીણ આધરાની કલઇવાળી ચાળણી યા બોયામાથી બધું છાડી કાઢી તેમા સપાટ ભરેલી યા ઉપસલી ભરેલી એકથી દોઢ ચમચી ખાડ નાખી ધીમી આચે ચુલે ધુંટી ઘાડી દુધપાક જેવી કાંજી થાયને ઉતારી ટેસ્ટ મુજબ ગોલાબ તથા છુદેલી એળચી જાયફળ નાખવું ગમેતો જરા વૅનીલાનુ ઍસૅન્સ નાખવું એ કાજી મજાહની લાગેછે.

કાંજી પાંઉનાં ક્રીમની.

રવો સુકા પાઉના ક્રીમનો આએ ચોપડીમાછે તેમા લખ્યા પ્રમાણે પાઉનુ ક્રીમ બનાવી ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી અથવા તોળેલું તોળો ૦ ને વાલ પાચ લેવુ અને સોજી તપેલીમા નાખી તેમા જરા જરા કરી એક પાશેર ભેસનુ દુધ ભેળી ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી ખાડ નાખી ધીમી આચે ચુલે મુકી માહે અવાર નવાર ચમચો ફેરવવો અને એક કકરો પડને ઉતારી જરાં જાયફળ ખમણીને પીવી. ગમેતો ચાર પાચ બદામને છોલી છુદીને તે તથા ચાર પાચ ટીપા વૅનીલાનુ તથા એક ટીપુ ગોલાબનું ઍસૅન્સ નાખવુ

કાંજી બાર્લીના આટાની.

Bobinson's Patent Barley નામનો આટો આવેછે તે આટો ઉપસેલો ભરેલો એક નાનો ચમચો (ડૅઝર્ટસ્પુન) લેવો અને તેમા એક ચમટી સોજુ નીમક નાખી ચાર ચમચી થડા પાણી સાથે ખુબ મેળવી સેજખી ગાગડો રાખવો નહી પછી તેમા કકડતું પાણી એક પાશેર અને નાના ચાર ચમચા જેટલુ બરાબર ભેળી ચુલે ધુટયા કરી છ મીનીટમા ઉતારવુ અને બીજાં સોજા વાસણમા નાના આઠ ચમચા ભરીને દુધ કકડાવી કાજીમા તે ભેળી ટેસ્ટ મુજબ ખાડ નાખી ફુકી કરીને બાટલીમા ભરી નાના બચ્ચાને પાવી. પણ બચ્ચું જેમ વધતું જાય તેમ ધીમે ધીમે બાર્લીમા પાણી ઓછુ કરવું અને દુધ

વધારી છેલ્લે બે ભાગ દુધ અને બાર્લી ઉકાળવામાં એક ભાગ પાણી લેવું પણ ઘણું ઘાડું કરવુ નહી, બાટલીમા સેહલાઇથી પીવાય તેટલું ઘાડું કરવું.

બીજી રીતે કાંજી બનાવવામા એ આટો ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચીમાં એટલીજ ખાડ ભેળી ઉપર મુજબ બે ચમચી પાણીમાં મેળવ્યા પછી કકડતું પાણી એક પાશેર ભેળી ઉપલીજ રીતે પણ સાત મીનીટ ઉકાળવું અને એમા પણ ઉપર લખેલી રીતે દુધ ભેળી વખત જતા દુધ વધારવું.

ત્રીજી રીતે બનાવવામા એક વચલો ચમચો (ટેબલસ્પુન) ભરી આટામાં હઢી પાશેર પાણીને જરા જરા કરી બધું બરાબર મેળવવું અને પેહલી રીતેજ છ મીનીટ ઉકાળીયા પછી તેમા લખ્યા જેટલુંજ સોજું દુધ ભેળી બીજી બે ત્રણ મીનીટ ચુલે વધુ રાખ્યા બાદ ટેસ્ટ મુજબ મેદા ખાડ નાખી થંડુ કરવુ અને પાતી વેળા પાછું જરા ગરમ કરવુ, કકડાવવુ નહી.

ચોથી રીતે બનાવવા માટે ઉપસેલી એક ચમચી આટાને નાના સાત ચમચા થંડા પાણીમા બરાબર મેળવી જરાબી ગાગડો રાખવો નહી પછી કકડા પડતુ પાણી નવ નાના ચમચા ભેળી ઉપલીજ રીતે છ મીનીટ ચુલે ધુટી ગમેતો સેજ મીઠાસ નાખીને બચ્ચાને પાવી. બચ્ચાને દુધથી છોડવ્યા પછી એજ રીતે પણ પાણીને બદલે એટલાં દુધમાં કાજી બનાવીને આપવી.

મોટા માણુસને માટે કાંજી બનાવવી હોયતો ઉપસેલી ભરેલી દોઢ ચમચી લેવો અને દોઢ પાશેર સોજાં થંડા દુધ ાથી જરા જરા કરી બધુ આટામા મેળવી ઉપસેલી ભરેલો એક ચમચી ખાંડ નાખી ધીમી આચે મુકી હાથ રાખ્યા વગર ધુંટી મરજી મુજબની ઘટ કરી ઉતારી ટેસ્ટ માટે જાયફળ ખમણી જગ ગેલાબ યા વૅનીલાનું ઍસેન્સ નાખવું. એ કાજી જરા ચીકાસદાર લાગેછે પણ પુષ્ટીકારકછે અને ઘણી ઘાડી તો મજાહની દુધપાક જેવી લાગેછે. મોટા માણુસ માટે દુધ વગરની કાજી કરવી હોયનો અડધો તોળો આટાને ચાર નાના ચમચા થંડા પાણીમાથી જરા જરા નાખી સેજ પણ ગાગડો રહે

નહી તેમ બરાબર મેળવીને પછી કકડા પડતુ એક પાશેર પાણીને જરા જરા કરી ભેળીને પાચ મીનીટ ચુલે મુકી ચમચેા ફેરવ્યા કરી ઉતારીને ટેસ્ટ મુજબ ખાંડ નાખવી

કાંજી બાર્લીની.

ઉપસેલેા ભરેલેા નાનેા એક ચમચો પર્લબાર્લીને જરા ખેાખરી કરી સેાજી ધેાવી અને અડધા શેર થંડા પાણીમા ચુલે મુકી એક કકરેા પડેને પાણી કાઢી નાખી બીજુ એક શેર થડું પાણી રેડી ઢાંકીને ધગધગતે ઇંગારે મુકી પેાણા પાશેર જેટલી કાજી રહેને ઉતારી સેાજી તારની અથવા ઘણા ઝીણા આધરાની ચાળણીથી ગાળી લઇ છુંછેા ફેકી દઈ ગાળેલી કાંજીમાં એક પાશેર સેાજુ દુધ નાખી ચાર પાંચ જોશ આપી ટેસ્ટ મુજબ ખાંડ નાખીને પીવી એ કાજી સ્વાદમા સારી લાગતી નથી પણ શક્તીવાળી છે

કાંજી બીસ્કીટની.

મેાટી તાજી એક બટર બીસ્કીટને બારીક આટા જેવી છુંદી અડધા શેર થંડા પાણીમા ભેળી ધીમે બળતે મેલી એક કકરેા પડે ત્યાં સુધી ઘુંટયા કરવી, જેથી ગાગડા થશે નહી બરાબર ઘાડી થાયને સેાજું દુધ એક પાશેર તથા ઉપસેલી ભરેલી એકથી દેાઢ ચમચી ખાંડ નાખી ધીમે બળતે બે ત્રણ જોશ આપીને ઉતારવી ઘણી ઘાડી જોઇયે તેા વધુવાર ચુલે રાખવી

કાંજી બૅન્જર્સપુડની.

છ સાત દીવસના બાળક માટે એ કાજી બનાવવી હેાયતેા એક સપાટ ભરેલી ચમચીના ત્રીજા ભાગ જેટલેા ફુડ શુરૂઆતમા લેવેા અને તેને અડધી ચમચી થડા પાણીમા બરાબર મેળવી તેમા કકરા પડતું એક પાશેર જેટલુ પાણી સારીકાની મેળવી બે ત્રણ જોશ આપી સેજ મીઠાસ નાખી દર વખત પાતી વેળા કાજીમાથી જરા જરા કાઢી ગરમ કરીને પાવી, એમ થડી આપવી નહી દીવસ જતા બચ્ચાની પાચન શક્તીને માફક આવતું જાય તેમ જરા જરા કરી એ ફુડ વધારતાં જઇ એક વરશનુ થવા આવે તેટલા બે ચમચી જેટલેા લેવેા, તેમજ દુધ માફક આવતુ જાય તેમ પાણી એાછુ કરી તેને બદલે

ઉકાળવામાં સાથે દુધ ઉમેરતાં જવું. જો નરૂં દુધ જેરવવા જેટલી બચ્ચાંની પાચન શકતી હોયતેા ફુડને પેહેલે જરા પાણીમાં ભેળીયા પછી બધા દુધમાજ ઉકાળીને ઉપલી રીતે કાંજી બનાવવી પણ મેાડી રાત્રે તેા દુધ વગરની કાજી આપવી, એ ફુડના દાબડામા લખેલા હીસાબે ફુડનેા જથ્થેા આપણાં બચ્ચાએ માટે વધારે થઇ જાયછે. પણ ઉપલી રીતેતેા એક નાની નબલી માતાનુ ઘણુંજ નબલું અવતરેલુ બાળક જેની ઉપર વારવાર ઉપલીયાનેા ગળબેા પણ થતેા હતેા તેને જન્મથીજ એ ફુડ આપવેા ચાલુ કીધેલેા હેાવાથી ઝાડેા થતેા હતેા તે પણ પછી એથીજ કબજ થવા સાથે દીન જતે તાકત પણ વધતી ગયલી તે માતા જણાવેછે અને તે અનુભવને આધારે લખ્યુંછે.

કાંજી બેાકંદાની.

બેાકદા પાપડીમા લખ્યા પ્રમાણે મલમલથી ચાળેલેા બેાકંદાનેા આટેા ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, ખાંડ સપાટ ભરેલેા નાનેા ચમચેા ૧, બદામ તથા પસ્તા દરેક ૧૦ છેાલીને છુંદેલુ, કાકડી; કેાહેાળું, દાધી તથા ખરબુજ મળી ચાર જાતના મગજ તેાળેા ૧ છુંદેલા, છુંદેલી એળચી જાયફળ ચમટી ૩, છુંદેલી સુંઠ ચમટી ૧, સેાજું દુધ પાશેર ૧.

આટાને નાના છ ચમચા પાણી સાથે બરાબર મેળવી ધીમી આંચે મુકી અવાર નવાર ચમચેા ફેરવી ઘટ થાયને બધેા સામાન ભેળી કાજી ઘાડી થાયને ઉતારી છેલ્લે એળચી જાયફળ નાખવું.

કાંજી ભુંજેલા ચેાખાની.

જીરાસાલ ચેાખાને ઠીકરાપર ભુંજી ઉપસેલેા ભરેલેા એક નાનેા ચમચેા લઇ સેાજા ધેાઇ એક પાશેર પાણીમા ઢાકીને ઇગારે સીજવી બરાબર ઘુટી નાખી તેમા સેાજુ દુધ એક પાશેર તથા છુંદેલી ચીનાઇ શાકર ઉપસેલેા ભરેલેા નાનેા ચમચેા એક નાખી એક જેાશ આપીને ઉતારવી. વધારે ઘાડી જેાઇયે તેા વધુવાર ચુલે રાખવી. આખા ચેાખાને બદલે ગમેતેા એટલાજ ભુંજેલા ચેાખાને બારીક આટા જેવા છુંદી તેની પણ ઉપર મુજબ કાજી બનાવવી કેાઇ લેાક ચેાખાને ધેાઇ સુકા કરીને પછી ભુંજેછે.

કાંજી મૅલીન્સ ફુડની.

ત્રણ માસની અંદરનાં બાળક તેમજ ઘણા નાજુક નબલા બાધાના બચ્ચા માટે કાજી બનાવવા અડધેા પાશેર સેાજુ પાણી લેવું અને

તેમાંથી પાંચ ચમચી ભરી પાણીને એક સોજી તપેલીમાં રેડી તેમાં સપાટ ભરેલી ત્રણ ચમચી મૅલીન્સ ફુડને બરાબર ભેળી ઘણુ ધીમે ઇંગારે થોડી સૅક ડ ઘુ ટીને ઉતારી તેમા ઉપર લખેલુ બાકીનુ બધુ પાણી તથા સોજુ ગાયનુ દુધ અડધો પાશેર રેડી એક જોશ આપીને પાવી.

ત્રણ માસની ઉમરના બાલક માટે ઉપર લખ્યા કરતા બેવડો ફુડ લેવો અને છ ચમચી થંડા પાણીમા ઉપલીજ રીને ભેળી તેટલો જરા વખતજ ચુલે મુકીને ઉતાર્યા પછી એ બધા સુધા એક પાશેર જેટલુ થાય તેટલું ગાયનુ દુધ ભેળીને એક કકરો પાડવો.

સીક માણસ અથવા બાલકને ધવાડનારી માતા માટે કાંજી બનાવવી હોયતો ઉપસેલી ભરેલી ચારથી છ ચમચી સુધી મૅલીન્સ ફુડને એટલીજ ચમચી ગરમ પાણીમા ભેળી તેમા તાજુ ગાયનું યા બકરીનું દોઢ પાશેર દુધ મેળવી એક કકરો પાડીને પચતુ પચતું પાવું. અગર જો એટલુ બધુ દુધ પચી નહીજ શકે તો પછી પાણી વધારે ઉમેરવુ અથવા દુધને બદલે બધા પાણીમાજ ફુડ મેળવી જોશ આપીને પાવુ.

કાંજી રોલૅાગની.

ઘઉંનો ઝીણો રવો તોળા ૧ ને ઘણું સોજુ માખણનું ઘી ચમચી ૧ અથવા માખણ ચમચી ૨ મા બદામી રંગનો ભુજી ત્રણ પાશેર પાણીમા ધીમે બળને ઘણો બરાબર પાકો ચેરવી પાણી બળવા આવેને એક પાશેર સોજુ ભેસનુ દુધ; સપાટ ભરેલી એકથી દોઢ ચમચી ખાંડ તથા દસ બદામને છોલી છુદીને માહે નાખી ચુલે ઘુંટયા કરી દુધપાક જેવી ઘાડી કાજી થાયને ઉતારવી પતળી જોઈતી હોયતો જલદી ઉતારવી. કારણ કોઈપણ કાજી ઘણી ખરી ચુલેથી ઉતાર્યા પછી હોય તે કરતા ઘાડી થાયછે

કાંજી લાલાં ગોખરૂની.

લીલા ગોખરૂ ચોમાસામા મળેછે તેના એક ફુટ યા તેથી થોડા ઉંચા નાના છોડવા થાયછે, તેમા કોઇ એકજ ડાડાનો હોયછે તો વળી કોઇના ડાડાની ઉપર બીજી ડાળીયો ફુટેલી હોયછે અને તે દરેકની ઉપર મોસબી ચણા જેટલા છુટા છુટા આઠ દસ ગોખરૂ

લાગેછે. તે ગોખ્ખરૂ આકારમા જાણે ઝીણાં ઠુમકા વે ગણા હોય તેવા દીશેછે તેવાં ડાળીઓ સાથના હોયતો બે અને એકજ ડાડાના હોયતો ત્રણેક છોડવા લેવા અને તેનો મુળીયાની ઉપરનો ત્રણેક ઇચ જેટલો ડાડો કાપી નાખ્ખી થ ડા પાણીથી બગાબર ધોઇ સોજા કરીને પછી તેનુ ગોળ ગુંછડું વીટાળી તે છુટી નહી જાય તેમ સોજી દોરીથી બાધી લેવું. ત્યારબાદ એકથી બે પાશેર સોજા દુધને પેલુ ગુછડુ સમાય તેટલાં સાકડા પણ ઉભા ઉંડા વાસણમા નામી એક કકરો પાડીને પછી તેમાં ગોખ્ખરૂનુ ગુછડુ હેઠે મુકી બીજા ચારેક કકરા પાડી કાજી ધાડી અને ચીકણી થાયને ઉતારી સોજા જાંજરી મલમલના કપડાથી ગાળી મીઠાસ મુજબ છુદેલી ચીનાઇ શાકર ભેળી ઉપર જાયફળ ખમણીને પીવી પછી ગોખ્ખરૂના ગુંછડાને સોજુ ધોઇ જરાવાર ટાગી રાખી પાણી નીકળી જાયને ઝીણા કપડામા વીટાળીને હવામા રાખ્ખવુ અને બીજા બે ત્રણ દીવસ એજ રીતે એની કાજી બનાવ્યા પછી બીજાં નવાં બદલવા. એ ગોખ્ખરૂની કાજીની અસર પણ સુકા ગોખ્ખરૂની કાજીના જેવીજ થાયછે એ ખરા ગોખ્ખરૂને બદલે બીજા કાઇ ભલટા ઝેહરી રોપા નહી હોય તેની ઘણી તપાસ રાખી ખાતરી કરીને પછી લેવા.

કાંજી સાગુ ચોખાની.

સાગુ ચોખ્ખા એક તોળો અથવા સપાટ ભરેલો એક નાનો ચમચો લઇ સોજા ધોઇ બનેતો ત્રણેક કલાક થંડા પાણીમા ભીનવી રાખ્ખવા અને જલદી જોઇયેતો એક પાશેર પાણીમા ઢાકીને ધીમે બળતે મુકી અવાર નવાર ઉંધાડી માહે ચમચો ફેરવવો અને ચોખ્ખા સીજે કાજી ધાડી થાયને એક પાશેર દુધ તથા સપાટ ભરેલી એકથી બે ચમચી ખાડ નાખ્ખી કાંજી જોટલી ધાડી જોઇયે તેટલી કરીને ઉતારવી દુધ વગરની કાજી કરવી હોય તો ઉપર મુજબ પણ બે પાશેર પાણીમા સાગુ ચોખ્ખા ચેરવી કાજી પતળી યા ધાડી જેવી જોઇયે તેવી કરી ઉતારીને માહે મીઠાસ નાખ્ખવો દાણાવાળી કાજી પસદ નહી હોયતો સોજી મોટા આધરાની ચાળણીમા નાખી તેમા કરછી ફેરવીને કાજી છાંડી કાઢવી. નરા દુધની કાજી કરવી હોયતો સાગુ ચોખ્ખાને ચારેક કલાક પાણીમા ભીનવી રાખ્યા બાદ પાણી કાઢી નાખીને દોઢ પાશેર દુધમા સાગુ ચોખ્ખાને ચેરવવા.

કાંજી સાલમની.

સોજી પંજાબી સાલમને ઘણીજ બારીક છુંદી મલમલનાં કપડાંથી ચાળવી અને ૬૦ ટીપા સમાય તેટલી સપાટ ભરેલી એક ચમચી અથવા તોળેલી તોળો ૦। લઇ તેને એક નાના ચમચા થંડાં પાણીમાં બરાબર મેળવીને પછી એક શેર એટલે એક બાટલી ભરીને થંડું પાણી નાખી સોજી તપેલીમા ઇંગારે મુકી જરાબી હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટયાજ કરવુ. સેજબી હાથ રાખ્યાથી તેમજ બળતે મુકયાથી સાલમના ગાંગડા વળેછે. બધું પાણી બળી આસરે એક પાશેર જેટલી કાંજી રેહને તેમા સોજું ભેંસનુ દુધ દોઢથી બે પાશેર નાખી ઉપર મુજબજ ઘુંટયા કરવુ અને કાજી પતળી યા ઘાડી આપણી મરજી મુજબની કરીને ઉતારી માહે એકથી દોઢ ચમચી છુંદેલી ચીનાઇ શાકર તથા બે એળચીના દાંણાને છુંદીને નાખવા. ગમેતો ટેસ્ટ માટે થોડાં ટીપાં વેનીલાનું ઍસૅન્સ નાખવુ સાલમ પચવામાં ભારી પડતી નહી હોયતો પછી ઉપર લખ્યા કરતા જરા વધારે અથવા તો બેવડી પણ લેવી. ડૉકટર ફરમાવે તો એ કાજી લેવી.

કાંજી સુકાં ગોખરૂની.

ગોખરૂ દલવા અથવા છુંદવાને ઘણા સખત પડેછે. પણ બનતા સુધી ઘણા બારીક આટા જેવા દલાવી ચાળીને લેવા અને તેમ નહી બનેતો પછી છુંદીને ચાળવા. એ રીતે દલવા અથવા છુદવા આગમચ તેને એક દીવસ પુરતા તડકામા મુકવા, તેથી માહેનો ભીનાસ દુર થશે. પછી અડધો તોળો ગોખરૂના આટાને ભેંસના સોજાં અડધો પાશેર દુધમા બરાબર મેળવી સાફ વાસણમા ચુલે ધીમી આચે ઘુંટી ઘટ થાયને બીજુ અડધો પાશેર દુધ ભેળી અવાર નવાર માહે ચમચો ફેરવવો અને એક જોશ આવેને ઉતારી ટેસ્ટ મુજબ ખાંડ નાખીને પીવી. એ કાજી બીલકુલ ટેસ્ટ વગરની તુરી યા કડવી જેવી લાગેછે, પણ નબલા ફુકાવાળા માણસને ડૉકટરો એ કાજી ફરમાવેછે.

કાંજી સુકાં સીંગોડાંની.

કાજી બોકદાની લખેલીછે તેજ પ્રમાણે બધો સામાન લેવો પણ બોકંદાના આટાને બદલે સુકા સી ગોડાનો એવોજ બારીક ચાળેલો આટો લઇને તેની એજ રીતે કાજી બનાવવી.

કાંદાનો વધાર.

કાંદાનો અણીવાળો ભાગ નહી પણ મુળીયા તરફના હેઠેના ભાગનેજ હમેશ કાપીને પછી છોલવો, તેમ કાપ્યાથી આખ્યોને કાદાની ઝેન લાગતી નથી. આએ રીતે ખપ જોગા કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા અથવા બારીક ભુકા જેવા કરી જેમ જ્યાં લખેલું હોય તેમ કાપી તેમાં જોઈતું ઘી નાખી ચુલે મુકી ચમચથી ફેરવ્યા કરવા. કારણ એમ રાખી મુક્યાથી બધેથી એકસરખા તળાશે નહી, પણ બાજુપરનો જલદી લાલ થઈ જશે અને વચમાંનો સફેદજ રેહશે ગોસ્ત, મરઘી, ચાવલ, ખીચડી અથવા બીજુ કાઈપણ પકવાન લાલ જોઈતુ નહી હોયતો કાદા કકરો બદામી રગનો થાયને માહે છુંદેલું આદુ લસણ ભેળવું અને તેનો તળાયાથી વધારનો સોહડમ નીકળેને ઉતારવુ. એ મુજબ જે પકવાન જેટલું લાલ કરવુ હોય તે પ્રમાણે કાદો લાલ તળવો ખીચડી યા ચાવલ ઘણાંજ લાલ કરવા હોયતો તેને માટે બધો કાદો ઘણોજ લાલ થાયને ઉતારી ત્રણ ભાગ જેટલો માહેથી કાઢી લઇને બાકીના ચોથા ભાગને બળી ગયલો નહી તોપણ છેક કાળો જેવોજ તળી જેમ પાણી નાખવું હોય તેમ રેડીને પછી પેલો કાઢી લીધેલો કાંદો માહે પાછો નાખવો. કાકે બધોજ એમ એકદમ કાળો કીધાથી પછી કાંદાનો ટેસ્ટ રેહતો નથી. સફેદ કાદામા પાણીનો ભાગ વધારે હોવાથી તે તળવામાં ઘી ઘણું સોસી લેયછે, કે જયારે લાલ કાંદા સુકા પાકટ હોવાથી તેમાં તેમ થતું નથી, પણ તેમાં તીખાસ વધારે હોયછે.

ખજુર.

ઘઉંનો ઝીણો રવો શેર ૧, ખાંડ શેર ના, દુધ પાશેર ૧, ઘી ખપ મુજબ.

એક પાશેર ઘી તથા ખાંડને રવામા ભેળી જરા જરા કરી દુધ નાખી ખુબ ગુંદીને આટો બાધવો. જેમ કરતા પતળું થઇ જાયતો જરા ઘઉંનો આટો નાખી કઠણ કરી બે ત્રણ કલાક ઢાકી રાખ્યા બાદ તેના અખરોટ જેટલા સફાઈદાર ગોળા કરી તેની વચમાં અંગોઠો ખોસી કોડીયાં જેવુ કરી કઢાઇમા ડુબતુ ઘી બરાબર કકડાવી તેમાં ખાંચાવાળો ભાગ હેઠે જાય તેમ ઉલટું કોડીયુ પેહેલે એક મુકીને તળી જોવું. જો તે પથરાઇને પાપડી જેવુ થઈ જાયતો એક ચમટી

આટાને જરા પાણીમા બરાબર મેળવી તેમાં બોળીને ખીજાં તળવાં, જેમ કીધાથી કોડીયાં હશે તેટલાજ રેહશે, પણ ફુળી જશે. બીજી રીતે ખજુર બનાવવા હોયતો એક રતલ મીલના પેહલા નંબરના ઘઉંના આટામા નવટાક ઘી ભેળી અડધા શેર ખાડનો ટાઇટ શીરો કરી તેનેથી આટો બાધીને ઉપલીજ રીતે ખજુર બનાવવાં

ખજુર તળેલો.

મસ્કતી ખજુરને સાફ કરી ઠરીયા કાઢી સોજા મીઠાઈના ઘીમાં તળીને છુ દેલી ચીનાઈ શાકર સાથે ખાવો પણ છેકજ કકરો તળવો નહી. બરણીમા ભરી રાખવાથી એ ખજુર ઘણાં દીવસ સુધી બીગડતો નથી.

ખમણ નાળીયેરનું.

સોજું મોટું નાળીયેર ૧, મેદા ખાડ શેર ૦।।।, બદામની બીજ તથા કીસમીસ દરાખ દરેક નવટાક, એળચી તોળો ૧ ના દાણા તથા જાયફળ ૧ બેઉ છુંદેલુ, સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૩, ઘી ખપ મુજબ.

બદામને છોલી ઝીણા કકડા કાપી દરાખને સાફ કરી બેઉને ધોવુ અને થોડા ઘીને કકડાવી તેમાથી ધુંમાડો નીકળેને પેહલે બદામ તળીને કાઢયા પછી દરાખ તળવી નાળીયેરને ઝીણા દાતાની ખમણાથી ઘણું બારીક બધો સફેદ ભાગ ખમણવો અને તપેલીમા નાખી તેમા બે તોળા કકડેલુ ઘી, ગોલાબ તથા ખાડ ભેળી ઈંગારે ફેરવ્યા કરવુ અને કઠણ નહી પણ ચાસ પીને ખમણ ચીકટ થાયને માહે એળચી, જાયફળ, મેવો તથા બીજો જગ ગોલાબ ભેળી કોઇની મીઠાઇમા ખમણ વાપરવા લખેલુ હોય તેમાં એ ખમણ વાપરવુ. એ ખમણ લાડવામા ભરવા માટે બનાવ્યુ હોય તો તેને સારૂં બદામને તળવી નહી પણ જાદી છુ દીને નાખવી ગમેતો લાડવાના ખમણમા સોજી પાચ વાલ ખરી કેસરને સેકી ઘણી બારીક વાટી અડધી ચમચી ગોલાબમાં બરાબર મેળવીને પછી રાધીને તૈયાર કીધેલાં ખમણમા ભેળવી. લાલ ખમણ પસંદ હોયતો નવટાક ખાંડ ઓછી લઇ તેને બદલે એટલાજ સોજા ગોળનો ભુકો કરી કચરો કાઢીને ખાડ સાથે નાખવો. એ ગોળ નાખેલુ ખમણ મજાહનું થાયછે, પણ ગોળ પસંદ નહી હોય અને ખમણ લાલ કરવુ હોયતો પછી એક ચમચી ખાંડને ત્રાબાની

રકાબીમાં ચુલે મુકી તદન કાળી થાયને તેમાં નાના બે ચમચા પાણી રેડી ખાડમા બરાબર મળીને પતળું થાય પછી ઉતારવુ અને ખમણુ તૈયાર થવા આવેને ગમે તેટલા લાલ રંગનું થાય તેટલો એ બાળેલી ખાંડનો રંગ તેમા જરા જરા કરીને ભેળીયા પછી ખમણ ઉતારવુ. ખમણુ કઠણુ કરવું નહી. કારણ થડુ પડતા તે વવરૂ થઇ જાયછે અને લાડવા યા બીજા કશામા પણ તેનુ ખમણુ ભરી શકાતુ નથી.

ખમણુ નાળીયેરનુ ફરમાસુ.

મોટાં પાકટ નાળીયેરમાથી દુધનો ભાગ સુકઇ ગયલો હોવાથી તેનું ખમણુ કુચા જેવુ થશે માટે એ ખમણુ બનાવવા માટે પાકટ પણુ તદનજ નવુ એક નાળીયેર લેવુ કારણુ એવા નાળીયેરમાં દુધનો ભાગ હોવાથી તેનુ ખમણુ મજાહનુ પોચુ થાયછે એવા એક મોટા નાળીયેરને હલકે હાથે ઘણુ ઝીણુ ખમણી તેમા પેહલા ખમણુમા લખ્યા જેટલી ખાડ, ઘી તથા ગોલાબ ભેળી ફેરવ ફેરવ કરી કઠણુ જેવું થાયને તેમાં તદન મોળો માવો અડધો શેર ભેળી ફેરવ્યા કરી ખમણુ પાછુ કઠણુ થાયને ઉતારી ઉપલા ખમણુમા લખેલાજ હીસાબે એળચી જાયફળ ભેળવુ અને નવટાક કીસમીસ દરાખને તળી તે તથા બદામની બીજ તથા ભાજેલા પસ્તા દરેક નવટાકને છોલી જાદું છુદી માહે એ બધુ મેળવી પુરતો ટેસટ લાગે તેટલુ વૅનીલાનું ઍસૅન્સ તથા થોડાજ ટીપા ગોલાબનુ ઍસૅન્સ નાખી છેલ્લે તે ભેળીને લાડવામાં ભરવુ. મોટું એક નાળીયેર ખમણેલુ અડધો રતલ થાયછે.

ખમણુ સુકાં કોપરાંનું.

કોપરાપાક સુકાં કોપરાનો લખેલોછે તેજ પ્રમાણે એ ખમણુ બનાવવું પણુ એમાં તેના કરતાં અડધો શેર ખાડ ઓછી લેવી, તેમજ વાપરવુ હોય તેજ દાહડે બનાવવું. ગમેતો એ ખમણુમા નવટાક કરંટ દરાખને પોચી તળીને છેલ્લે માહે ભેળવી

ખમીર.

મીલનો પેહેલાં નંબરનો ઘઉનો આટો રતલ ૧, લાલ મેદા ખાંડ રતલ ૦|, નીમક ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧.

ચાર બાટલી થંડાં પાણીમાથી;થોડું થોડું આટામાં નાખી બરાબર ભેળીને પછી બધો સામાન તથા બધુ પાણી બરાબર મેળવી એક કલાક ચુલે ઉકાળીને ઉતારી ઠુકું થાયને બાટલીઓમા ભરી ચપટ બુચ મારવો. ચોવીસ કલાકમા ખમીર તૈયાર થશે. એ એક પાઇંટ ખમીરમાથી અધાર રતલ પાઉ થશે.

ખમીર ઇંડયન.

સોજી ચણાની દાળ તોળા ૨, ઘઉનો આટો ટીપરી ૧, કઠણુ દહી શેર ૦।, અનીસુ તોળો ૦।।.

દાળને થોડીવાર પાણીમા ભીનવી રાખ્યા પછી અનીસાં સાથે છુંદી તેમાં આટો તથા દહી ભેળી ખુબ ગુંદવું અને કપડાના કટકાને કકડતા પાણીમા ભીનવી નીચવીને તેમા એ સઘળુ લપેટી મુકવું. ત્રણથી ચાર કલાકમા ખમીર ચઢેને વાપરવુ એક રતલ આટામા એ બે તોળા ખમીર તથા એક તોળો નીમક મેળવ્યાથી ખમીર ચઢશે.

ખમીર ગામઠી.

ઘઉનો આટો ટીપરી ૧, અનીસુ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દહી ખપ મુજબ.

અનીસાને બારીક છુંદીને આટો પોચો થાય તેટલા દહીમા ભેળી દસ બાર કલાક રાખ્યા પછી કલઈ ભરેલી બારીક આધરાની ચાળણીમાથી છાડી કાઢી માહે આટો ભેળી ખમીર ચઢે ત્યા સુધી રાખ્યા પછી કોઇબી ચીજમા ખમીર ચઢવા માટે વાપરવુ.

ખમીર પટેટાનુ.

સારી જાતના પટેટાને નરમ બાફી છોલી તોળીને એક રતલ લઇ ગરમ હોય તેટલાજ ખુબ મસળી નરમ માવા જેવા કરી ઘાડા દુધપાક જેવુ થાય તેટલું માહે કકડતુ પાણી એકદમ નાખીને જલદી જલદી મેળવી દઇ સાફ કલઇ ભરેલી ચાળણીમાથી છાડી તેમાં સોનેરી ગોળ યા મધ તોળા ૨।। મેળવી ચુલે ઘુટી જરા કઠણ થાયને ઉતારી ગરમ હોય તેટલાજ કોઇબી જાતનુ તૈયાર ખમીર તેમા ઉપસેલા ભરેલા નાના છ ચમચા ભેળી કપડુ ઢાકી જરા છેટે ચુલા આગલ ચોવીસ કલાક મુકવુ. બીજા ખમીર કરતા એ ખમીર જરા વધારે નાખવુ.

ખમીર વટાણાની દાળનું.

વટાણાની દાળને છુદી એક આનું કપ ભરીને લઇ તેની ઉપર અડધો શેર કકરા પડતુ પાણી રેડીને તેની અંદર ફીણ આવે ત્યાં સુધી ચુલા આગલ ઢાંકી રાખ્વુ એટલા ખમીરથી આઠ રતલ પાંઉ થશે.

ખમીર હૉપ્સનુ.

હૉપ્સ (Hops) નામના એક જાતના કુવેલાતી સુકા ફુલ આવેછે તે ફુલ બે વાલ લેવા અને તેને તડકે મુકીને પછી સેાજી ખલમા બારીક વાટીને તેને મીલનેા પેહલાં નબરનેા ઘઉનેા આટેા અથવા રવેા બેમાનું એક અડધેા રતલમા ભેળી પાણી રેડીને રેાટલીના આટા જેવેા બાધી તેમાં સેાજી લાલ મેદા ખાડ હઠી તેાળા મેળવી ખુબ ગુંદીને નાના સપરચ્યન જેટલા ગેાળા કરી સેાજાં નરમ કપડાંમાં અળગા બાધી તેની ઉપર જાદી ફ્લૅનલ યા બીજુ કાઇ જાડું ગરમ કપડુ ઢાંકીને ઉફવાળી જગ્યા અથવા બબરચીખાનામા ત્રણ દીવસ રાખ્વું જે દરમ્યાન દરરેાજ ગેાળાને કાઢી ખુબ ગુદી પાછા એમજ ગેાળા કરીને વીટાળી મુકવા પછી ચેાથે દીને ખમીર ચઢશે એટલાં ખમીરથી છ રતલ આટાના પાઉ થશે

ખમીર હૉપ્સનુ ૨ જુ.

બીજી રીતે એ ખમીર બનાવવા માટે ઉપર લખ્યા મુજબના હૉપ્સના ફુલ તેાળા ૨॥ ને બે બાટલી પાણીમા અડધેા કલાક ઉકાળી ઉતારી ગાળીને ફુકુ થયા પછી તેમા પેાણેા તેાળેા નીમક તથા ૦ા રતલ ખાડ નાખી મીલનેા પેહલા નંબરનેા સુપરફાઇન આટેા અડધા રતલમા એ જરા જરા કરી નાખી ખુબ ચેાળી બધુ ભેળી ૪૮ કલાક રાખ્યા પછી દેાઢ રતલ પટેટાને નરમ બાફી છેાલી ઘુટીને નરમ માવા જેવા કરીને પછી માહે તે ભેળી બીજા ચેાવીસ કલાક ગખ્યા બાદ કલઇ ભરેલા ચાળણી યા બેાયાથી છાડીને બાટલીઓમા ભરીને પૅક કરવુ એ ખમીર તુર્ત વાપરી શકાશે, તેમજ બે માસ સુધી જેવુને તેવુજ થડીના મુલકમા રેહશે. ઉપર લખેલેા સઘળેા વખત ખમીરની મેળવણીને ચુલા આગલજ મુકી રાખવી અને વારવાર હલાવીને મેળવ્યા કરવું. વાપરતી વેળા બાટલી બરાબર હલાવીને લેવુ

ખમીર હૉપ્સનું ૩ જું.

ઉપર પેહલા ખમીરમાં લખ્યા મુજબના હૉપ્સના ફુલ એક મુઠી ભરીને લેવાં અને મોટી કલઇવાળી તપેલીમાં ત્રણ બાટલી પાણી સાથે એક કલાક ઘણી ધીમી આચે ઉકાળીને ઉતારવું અને ગાળીને હૉપ્સ ફેંકી દેવા. પછી પાઇંટનાં માપથી ભરી એક પાઇંટ મીલના પેહલાં નંબરના ઘઉના આટાને એ પાણી સાથે બરાબર મેળવી તેમા ચાનું એક કપ ભરી મેદા ખાંડ ભેળી કુકુ થાયને ચાનુ એક કપ ભરીને બીજું તૈયાર ખમીર એમાં ભેળવુ. પણ તે મેળવતી વેળા હલાવ્યા કરવું. તે પછી ચોવીસ કલાક ઠરવા દઇને બરણીમા ભરવું. બાટલીના માપથી ભરેલા સોલ બાટલી આટામા ખમીર ચઢવા માટે એ ખમીર એક પાઇંટ નાખવું

ખરીયા ખારા.

ખારા ખરીયા પકાવવા હોયતો ખરીયા મસાલાનામાં લખ્યા મુજબના એક દજન ખરીયા લેવા અને તેજ રીતે ધોઇને તૈયાર કરી તેમજ બાફવા મુકી નરમ થાયને પોણો શેર રસ રેહને ઉતારવુ. ત્યારબાદ અડધા શેર કાદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપવા અને પોણો તોળો આદુ તથા ૦। તોળો લસણને છોલીને બેઉને છુંદવુ અને અડધા શેર ઘીમા કાદાને લાલ તળી માહે આદુ લસણ વઘારી તેમા રસ સાથેજ ખરીયા તથા દોઢ તોળો નીમક નાખી ઢાકીને જરા વખત ધીમી આચે રાખ્યા પછી ઇગારે મુકવુ અને ખપ જોગી એવી રેહને ઉતારી મસાલો ગરમ ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી ભભરાવવો.

ખરીયા મસાલાના.

બકરાંના નાના ખરીયા ૧૨, કાદા શેર ૧, ઘી શેર ૦।।, આદુ તોળો ૧, લસણ તોળો ૦।, નીમક તોળા ૨, ધાણા જીરાંનો મસાલો ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, દલેલા મરી, હળદ તથા મસાલો ગરમ દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, કોથમીર ઝુડી ૬ નાં પાદડા, મોટા લીલા મરચાં ૫—૭, ફુદનાના પાદડા ૧૫

ખરીયા મુડી સમારવાની રીતમા લખ્યા મુજબ ખરીયાને સમારવા અથવા સાફ કીધેલા તૈયાર ખરીયા આવેછે તે લેવા અને તેની ખરી

કાઢી નાખી તેની ફાટની અંદર ગાંઠ હોયછે તે કાપીને કાઢી નાખી આટો લગાડી ઘસ્ડીને સોજા ધોઇ ખરીયાનાં હાડકાં ચામડાથી છુટા નહી પડે પણ વળગેલાજ રેહ તેમ છરા વડે વચમાથી બબે કકડામાં ભાગવા પછી પાછા જરા ધોઇ એક સોજા કલઇ ભરેલાં તપેલાંમાં છ શેર પાણી તથા નીમક સાથે ચુલે ઢાકીને મુકવુ તેટલા આદુ લસણને છોલીને છુંદવુ કોથમીર, મરચા, ફુદનાને ધોઇને બારીક કાપવુ કાંદાને છોલીને સેવ જેવા કાપવા અને એક તપેલીમા ઘી નાખી તેમા કાંદાને બદામી રંગનો તળી માહે આદુ લસણ નાખી તે તળાવાનો સોહડમ નીકળેને ગરમ મસાલા વતરેગે બાકીનો બધો સામાન માહે નાખી લાલ કરવું અને ખરીયા અડધા ચરેને તેમા એ બધો તળેલો સામાન ઘી સાથેજ નાખી બરાબર મેળવી ઢાકીને ધીમી આચે મુકવું અને પાણી ઘટેતો ઢાકણપર બીજુ આપી માહે તે નાખતા રહી ખરીયા તદન નરમ થાય અને બે કપ ઉપર રસ રહેને ઉતારી ગરમ મસાલે ભભરાવવો ગમેતો અડધા નાળીયેરને ઘણુ બારીક પીસી મસાલો લાલ કરતી વખત તે પણ સાથે લાલ કરવુ કથોર નાખવા હોયતો મોસબી ચણા, ધોંટ વાલ, ચોળા, ચણાની દાળ અથવા મસુર જે હોય તે શેર ૧ લેવું અને મોસબી ચણા અથવા ધોટ વાલ હોયતો તેને બાર પદર કલાક થંડા પાણીમાં ભીનવી રાખ્યા પછી ખરીયામાં બધો તળેલો સામાન ભેળીયા બાદ એ પણ નાખવુ, પણ ચોળા, ચણાની દાળ અથવા મસુર જે એક ચીજ હોય તેને ચુંટી ધોઇ સોજુ કરી મસાલો ભેળીયા પછી થોડો વખત રેહીને નાખવુ અને ખરીયા સાથે એ કથોરને પણ બરાબર નરમ પેરવી મજાહના રસવાળા કરવા. બધુ પાણી સુકવીને ઘણુ ઘટ કરવુ નહી. કોઇપણ કથોર નાખ્યા હોયનો તેને ભાગનો મસાલો તથા બીજો સામાન સેજ વધારે લેવો.

ખરીયા મુડી.

બકરાના કુમળા ખરીયા એક દજન તથા બકરાંની મજાહની ભરેલી એક મુડી લઇને તેને ખરીયા મુડી સમારવાની રીતમા લખ્યા મુજબ સમારી મુડીનાં ફાડચા કાપવા અને ખરીયાનાં હાડકાં ભાંગી બબે કકડા કરી છુટા પાડવા નહી પણ સાથે વળગેલાજ રાખવા. એક માદન તથા મજાહના ચરબદાર ચાર ચુસ્દાને ચીરી થોડુ નીમક

લગાડીને બે વખત ઘસ્ડીને ધોયા પછી ચોખાનો આટો લગાડી વાસ તદન નીકળી જાય અને સોજા થાય ત્યાં સુધી ધોવા. બકરાંની ચાર જીભ લેવી. એક નાની હોજરીને ગરમ પાણીમાં બોળી કાઢી સોજી ધોઇ તેને વળગેલું હોય તે બધું છરી ઘસીને કાઢી નાખી સોજી કરીને પછી ચુસ્દાની કાની નીમક તથા આટો લગાડી ધોઇને બરાબર સાફ કરી ચાર ચાર ઇંચના કટકા કાપવા. પછી એ બધો સામાન એક દજન ખરીયા જેટલોજ થાય અથવા વધારે પણ થાયતો ખરીયા મસાલાનામાં લખેલોછે તે સઘળો સામાન તે હીસાબે વધારે લેવો અને તેજ રીતે કાંદા, આદુ, લસણને ઘીમાં તળીયા પછી માહે મસાલો તળીને તૈયાર કરવો અને તેમા લખ્યા મુજબ એક મોટાં કલઇ ભરેલાં સોજાં તપેલામાં ખરીયાને બાફવા મુકવા અને બીજે ચુલે બીજાં તપેલાંમાં મુડીના ફાડચાં, ચુસ્દા, માદન, હોજરી તથા જીભ બાફવા મુકી મુડીનુ ગોસ્ત ચરેને બધું ઉતારવું અને થંડું થાયને મુડીનાં ફાડચામાનાં ગોસ્તના મોટા કટકાજ કાઢી લઇ હાડકાં ફેંકી દેવાં, જીભની ખાલ કાઢવી અને માદનના કટકા કાપી ચુસ્દા પણ આખા પસંદ નહી હોયતો તેના પણ બબે કટકા કાપવા ત્યારબાદ ખરીયા અડધા ચરેને ખરીયા મસાલાનામા લખ્યા મુજબ કોઇપણ એક જાતના કથોર ત્રણ ટીપરીને તૈયાર રાખવા અને તેમાં જો પોંટ વાલ યા માસંબી ચણા હોયતો તેને મસાલો ભળીયા પછી તુર્તજ નાખવા, પણ બીજા કોઇબી કથોર હોયતો તેને જરા વખત પછી નાખવા, તેમજ ચુસ્દા, માદન, હોજરી તથા જીભ કાઇબી ચરી ગયલું હોયતો તેને પણ મુડીના માસની સાથેજ જુદું રેહવા દેવુ. પણ જો તે ચરેલું નહી હોયતો જરાવાર પછી બીજી જાતના કથોર ખરીયા મસાલાનામા નાખવા લખેલુંછે તેમ નાખતી વેળા તેની સાથેજ તે ચરીયા વગરનું પણ નાખવુ. તે પછી તપેલામાંનું બધું ચરીને નરમ થવા આવે ત્યારે મુડીનુ માસ તથા બીજી જે કાઇ ચીજ ચરેલી તેની સાથે કાઢી રાખેલી હોય તે પણ તપેલામાં નાખવુ અને પછી બધુ ચરીને તદન નરમ થાય અને અદર ઘણો પુરતો રસ રેહને ઉતારી મસાલો ગરમ ભભરાવવો. એ પકવાન પુગતા રસ સાથનુ જ સારૂં લાગેછે માટે રસ સુકવીને ઘટ કરવુ નહી. મીઠું તેલ પસદ હોયતો તે પણ ઘણું સોજું ઘીની સાથે થોડું નાખવુ.

ખરીયા મુડી સમારવાની રીત.

ખરીયા સમારેલા તૈયાર પણ મજાહના સોજાજ આવેછે તેવા નહી મળે તો પછી સમારયા વગરના પણ બનતા સુધી બકરાના આગળા પગનાજ ખરીયા લેવા. કારણ પાછલા પગના ખરીયામાં બધો અમથો નળોજ આવેછે. એ બાલ સાથના ખરીયાને થંડા પાણીથી ખુબ તરેહ ધોઇને સોજા કરી એક દજન ખરીયા હોયતો તે બધાને એકઠા કરી તેના ઉપરના ભાગ તરફના છેડાને કાથાની દોરીથી મજબુત બાધીને ઝુરો કરવો. ત્યારબાદ એક મોટાં ઉડા તપેલાને પાણીથી પોણુ ભરીને ચુલે બળતા ઉપર ઉંધાડું મુકવું, પણ ખરીયા મુડી સમારવા માટે પાણીમાં કકરો પડવા દેવો નહી કારણ કકડતા પાણીમાં નાખ્યાથી તે અડધુ ચરીને દતરઇ જશે અને પછી પકાવતી વેળા તે ચરશે નહી તેટલામાટે ચુલે મુકેલા પાણીમાથી ધુંમાડો નીકળવા માડે કે તુર્તજ બળતું ધીમું કરી નાખીને તેમાં ખરીયાના ઝુરાને ઉભો મુકી દોરીના છેડાને હાથમા પકડીને દસેક મીનીટ પાણીમા ઝુરાને ફેરવ ફેરવ કીધા પછી એક ખરીયાના બાલ જરા ટુંપી જોવા અને તે નહી નીકળેતો પછી જરા વધુ વખત એમ ફેરવ્યા કરી બાલ નીકળી આવેને તુર્ત અંદરથી ખરીયા કાઢી લઇ દોરી છોડી નાખવી અને એક ખરીયાને હાથમા પકડી તેના ઉપરના કાપેલા છેડા તરફથી હેઠે ઉતરે તેમ નહી પણ ખરીની તરફથી ઉપરના કાપેલા ભાગ તરફ ચઢતી જાય તેવી રીતે એક ચાલતી છરીને તેની ઉપર ઘસીને જલદી જલદી બધા બાલ કાઢી નાખીને મજાહની બાલ વગરની સોજી સફેદ ચામડી થાય તેમ સાફ કરવા પણ તેમ કરતાં ખરીયાની ચામડી ઉપર કાપ પડીને ચુ થાય નહી તેની સંભાળ રાખવી. પછી ખરીયાની હેઠે બુટના જેવી ખરી હોયછે તેને કાઢી નાખીને પછી ખરીની વચમાની ફાટને છરીથી ઉભી જરા ચીરી તેની અંદર ચપટા ગાંઠ જેવું હોયછે તે કાપીને કાઢી નાખી ચોખાનો આટો લગાડી ખરીયાને સોજા ધોઇને ઉપયોગમા લેવા.

ખાટકીને ત્યાથી મુડીની ઉપરનું ચામડું છોલી કાઢીને પછી માસ સાથના હાડકાના ફાડચા કાપેલી તૈયાર છોલેલી મુડી મળેછે અને તેને તેઓ મુડીનું ગોસ્ત કેહછે. પણ એવી રીતે છોલેલી મુડીનાં

માસમાં બધા ઝીણા બાલ ઘણા પેવશ થઇ ગયલા હોવાથી તેને ઘણી વખ્ત ખુબ તરેહ ધોઇને તે બધા બરાબર કાઢયાથી નીકળેછે, તેમ બધા બાલ કાઢી સાફ કરીને પછી તે કામમા લેવી. પણ સમાર્યા વગરની આખી મુડી હોયતો પ્રથમ તેને ખરીયાની માફક ધોઇને સાફ કરી તેનુ મોઢું ખોલી તેની અંદર પણ પાણી રેડીને ત્યાથી પણ બરાબર ધોઇને સોજી કરવી. પછી ઉપર ખરીયા સમારવા માટે પાણી ગરમ કરવા લખેલુ છે તેજ રીતે તેટલુંજ ગરમ પાણી કરીને તેમાં મુડી મુકવી પાણીની અંદર કાઇ હાથ નાખી શકાય નહી માટે તેનું સીંગડું પકડીને અવાર નવાર ફેરવ્યા કરી ટુપતા ખરીયાની કાની બાલ નીકળી આવેને તપેલાને ચુલાપરજ રેહવા દેવુ અને માહેથી મુડી કાઢી લઇ ચુલા આગલજ એક ખુનચામા મુકીને છરી વડે ઝટ ઝટ બધા બાલ કાઢી નાખવા જેમ કરતા કોઇ ભાગ ઉપરના બાલ નીકળી શકતા નહી હોયતો પછી તેટલા ભાગને પાછો પાણીમાં જગવાર બોળીને કાઢી લઇ એ રીતે આખી મુડી ઉપર સેજખી બાલ રેહ નહી અને મજાહની સફેદ ચામડી થાય તેમ બરાબર સાફ કરવી પછી આટો લગાડી આખી મુડીને સોજી ધોઇ છરાથી ભાજીને પેહલે ભેજુ ચુ થાય નહી તેમ આખુ કાઢી લઇને પછી સીગડાંની ઉપરનુ જાડું કોટળુ કાઢી નાખીને પછી સીગડાને છરાથી ભાજીને કાઢી નાખવા અને જીભને આખીજ કાઢી લીધા પછી મુડી ભાજીને તેના ચાર ફાડચા કરી મોઢાની અંદરથી બધા દાત પણ ભાજીને કાઢી નાખી સોજી કરી ધોઇને ઉપયોગમા લેવી ખાટકીને ત્યાની છોલેલી મુડીમા બધા ઝીણા બાલ પેસી ગયલા હોયછે તેમ એ મુડીમાનો સેજખી બાલ માસમા રેહતા નથી

ખાજાં.

આએ ચોપડીમા માન બનાવવાની રીત લખેલીછે તે મુજબ ખપ પ્રમાણે માન બનાવવુ અને તેના વીટાળેલા રોળના મરજી મુજબના ગોળા કાપી તેને લંબાઇમા જરા ખેચી લાબા કરીને પછી ઘણો વળ દઇને બેઉ કાપેલા છેડા આગલથી દાબીને ચપટો ગોળો કરવો અને વળણુને વળગે નહી માટે જરા ઘી લગાડી જાદી ઘઉની રોટલી જેટલા

ખાજાં વણી તેમા આગળી વડે છુટાં છુટા આરપાર ચાર પાંચ આધરા પાડવા ત્યારબાદ સેાજું સફેદ ધી પેણામા ડુબતું કકડાવી તેમા ખાજાંને સફેદ અને મજાહના કકરા તળવાં, જરાબી લાલ થવા દેવા નહી

ખાજાં ખીમાનાં.

ખાજાં મલાઇના હેારાજીનામા લખ્યા મુજબ ચેાખાના આટામા ધી ભેળીને માન બનાવવું અને ઘઉંનેા આટેા પણ તેટલેાજ લઈ તેમા એક તેાળેા વાટેલું નીમક તથા ધી ભેળીને તેમજ પાણીથી બાધી તેજ રીતે વણવું અને ખીમેા ગેાસ્ત અથવા મરધીનામા લખ્યા પ્રમાણે ગેાસ્તનેા મજાહનેા સુકેા ખાટેા તીખેા સેાજે ધીપર ખીમેા પકાવી મલાઇને બદલે એ ખીમેા માહે પુગ્તેા ભરવેા પછી તેમાં લખ્યા મુજબ પેણામા ધી કકડાવીને તેમા મજાહના કકરા સફેદ ખાજા તળી અને શીરેા પાયા વગર અમથાં એમજ ગરમ ગરમ ખાવા એ ખાજાં મજાહના થાયછે

ખાજાં મલાઇનાં હેારાજીનાં.

સેાજું સફેદ કઠણ માનનું ધી શેર ૬, સેાજી ખાંડ શેર ૪, સેાજી તાજી કઠણ મલાઈ શેર ૨, ધેાયલા ધઉનેા ધરનેા ધણેા બારીક દલેલેા મેદેા અને તે નહી હેાયતેા મીલનેા પેહલા નબરનેા ધઉનેા આટેા રતલ ૦॥।, ૨ ગુનનેા હલવેા નામના ચેાખાને ધેાઈ બારીક દલીને ચાળેલેા આટેા તેાળા ૧૨, સાટા માટે એવાજ બીજેા ધઉનેા આટેા તથા ધણેા સેાજે ગેાલાબ અથવા ગેાલાબનું ઍસૅન્સ ખપ મુજબ.

ધઉના આટામા પાશેર ધી નાખી હાથવડે ચેાળીને આટા સાથે બરાબર ભેળવીને થંડા પાણીથી સેજ પેાચેા જેવેા બાધી ખુબ તરેહ ગુદી ગુદી ખેચતા ટુટે નહી પણ લાબેા થાય તેવેા મજાહનેા ચીવટ કરવેા અને ચેાખાના આટામા ખપતુ ખપતુ ધી નાખી ખુબ જેારથી સારીકાની મસળી નરમ માખણ આવેછે તેટલેા પેાચેા કરવેા. પછી એ ધઉંના આટાના બે ભાગ કરી તેને ગેાળ જાદા લાબા રેાળ જેવાં કરવા અને મેાટા સેાજા પાતળા યા ટેબલની ઉપર પુરતેા સાટેા નાખીને તેની ઉપર એ આટાનુ એક રેાળ મુકી તેને એક છેડેથી થેાડા ભાગને વણવા માડી આઠેક ઇંચ પેાહેાળુ અને પતળું વણીને

પછી એ વણેલા ભાગની ઉપર ચોખાનાં આટાને ઘીમાં બાંધીને બનાવેલાં માનને સેજ પતળું જેવુ ચોપડીને પછી એ વણેલા એટલા ભાગને સંભાળથી ખેચી ખેચીને ગોળ વીટો વીટાળી લઇ આટા સાથે વળગેલુજ રાખીને તેની પછીનો બીજો થોડો આટો પાછો એમજ વણી માન લગાડીને તે પણ વણેલા વીટામાજ વીટાળી બાધેલો બધો આટો પુરો થાય ત્યા સુધી એજ રીતે વણી માન ચોપડીને વીટાળીયા કરવું, જેમ કરતા આટા અને માનનો જાદો વીટો થશે તે પછી બાકીના અડધા આટાને પણ એજ રીતે વણીને વીટો કરવો. ત્યાર બાદ એ વીટાઓને જરા ખેચી સેજ લાબા કરી તેના બધા મળીને એકસરખા ચોવીસ કકડા કાપવા અને તેને પુરતા સાટામા ખરમોઠી પાતળા યા ટેબલ ઉપર ઘણો પુરતો સાટો નાખી એ ટુકડાનો કાપેલો એક છેડો પાતળા યા ટેબલ ઉપર મુકાય અને બીજો વણતી વેળા વળણુને લાગે તેમ મુકી હથેલી વડે જરા દાબી પોહોળું કરી બધેથી એકસરખી એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ જેટલી જાદી મજાહની સરખી ગોળ પુરીઓ વણવી, પણ તેમાની બાર પુરી બીજી બારના કરતાં સેજ મોઠી રાખવી અને તે મોઠી પુરીની વચમા પુરતી મલાઇ મુકીને પછી તેની ઉપર પેલી સેજ નાની પુરીઓમાની એક મુકી બધો વચમાનો મલાઇવાળો ભાગ ઉપસેલો રાખી બેઉ પુરીની કીનારીને દાબીને સાથે બરાબર વળગાવવી પણ તેમ કરતા ઉપરની પુરીની કીનારી હેઠેની પુરીની બાહેર નીકળે નહી પણ સેજ અદર રેહ તેમ બરાબર વળગાવ્યા પછી એ બેઉ વળગેલી કીનારીને ખાજાના ઉપસેલા ભાગની તરફ આસરે એક ઇચના ત્રીજા ભાગ જેટલી ચમઠી વડે જરા જરા વાળતા જઇને તેટલાજ ભાગને અગોઠાથી દાબી જાણે તેની ઉપર વળ દીધેલો આટાનો કોરડો મુકયો હોય તેમ નકશી કરી આખા ખાજાંની ફરતી કીનારી એમ કરવી પણ જો એમ ચમઠીથી બની શકે નહી તો પછી પેહલે આખા ખાજાની બધી ફરતી કીનારીને એટલીજ પોહોળી વાળી લઇને પછી તેની ઉપર કોરડાની કાની નકશી પડે તેમ ચમચાના ડાડાના છેડાની કીનારી દાબીને સફાઇથી નકશી કરી એ રીતે બધા ખાજાને તૈયાર કરવા. પછી એક મોટા સીધી ઉડી કીનારીના પેણામાં ઘી કકડાવીને પછી હેઠે જરા ધીમી આચ રાખી માહે ખાજા મુકવા અને તેનુ એક

પડ મજાહનું કકરૂં સફેદ તળાયને ભાગે નહી તેમ સંભાળથી એક ઝારાનો ટેકો રાખી બીજા ઝારાથી ફેરવી બીજું પડ એમજ તળાયને ઝારાથી કાઢી એક કલઈ ભરેલી મોટી ચાળણી યા બોયાને એક તપેલીની ઉપર મેલીને તેમાં ખાજું મુકી એજ રીતે બધા તળેલાં ખાજાં મેલી તેમાનુ બધુ ઘી નીકળી જાયને ખાજાને સોજા ખુનચામાં છુટાં છુટા મુકી તદન થંડાં થવા દેવાં ઉપલી રીતે બધાં ખાજાં તૈયાર થાય તેટલા શીરો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ખાંડનો મજાહનો ચાસવાળો સેજ ઘાડો જેવા શીરો બનાવીને કલઈવાળા પોહોળા પાટીયામાં રેડવો અને તે થંડો થાયને તેમા ટેસ્ટ મુજબ ગોલાબ યા ટેસ્ટ મુજબ થોડાં ટીપા ગોલાબનું ઍસૅન્સ ભેળીને તેમા થંડા થયલા ખાજાંને મુકવા અને તે ભાગે નહી તેમ સંભાળથી ચમચે શીરામા ડુબાડી રાખી બરાબર શીરો પીયેને આધરાંની ચમચે કાઢીને પાછાં ચાળણી યા બોયામા મુકવાં, જેથી તેમાનો વધારાનો શીરો બાહેર ગળી જઇને ખાજાં મજાહનાં કોરડા થશે પછી ઉપર થોડા એળચીના દાંણા ભભરાવી શોભા માટે થોડી પસ્તાંની સ્લાઇસ તથા તાજા ગોલાબના ફુલની થોડી પાદડીઓને ઉપર નાખવી ઘણા ખાજાં બનાવવા હોયતો ઉપર મુજબ પણ તેના આટાને જરા કઠણુ બાધવો અને તેને હાથ વડે ગુંદી શકાય નહી માટે તદનજ સોજાં સફાઈદાર લીસા મોટા લાકડાના ઢીમડાની ઉપર એ બાધેલા આટાને મુકવો અને ઢીમડાને વળગે નહી માટે સેજ પાણી લગાડતા જઈ લાકડાંના નાના ખાડણ્યાથી ખુબ થોકતા જવું અને અવાર નવાર તળે ઉપર કરતા રેહવુ અને ઉપર મુજબ આટાને મજાહનો ચીવટ કરી તેના ભાગ કરીને ઉપર મુજબ થોડો થોડો જુદો જુદો વણવો.

ખાજાં રવાનાં.

સોજુ સફેદ ઘી શેર ૨ાા, સોજો સફેદ ઝીણો રવો રતલ ૧, વાટેલુ નીમક તોળો ૧ાા.

રવામાં નીમક નાખી પાણીથી કઠણુ બાધી સોજા પથરના પાતા ઉપર મુકી જરા જરા પાણી નાખતા જવુ અને પથરના બતા અથવા

લાકડાના નાના ખાડણ્યા વડે ખુબ કુટવો અને પાતાને વળગે નહી માટે અવાર નવાર તળે ઉપર કરવો. પંદર વીસ મીનીટમા આટો ચીવટ થશે તેના નવ સરખા ગોળા કરવા અને સાટો છાંટી તેની બધી જુદી જુદી પતળી રોટલીઓ વણી તેની ઉપર ઘી લગાડીને એકેકની ઉપર બધી સરખી ગોઠવી તેનો ઑમલૅટની કાની ગોળ વીટો વીટાળી તેના ચાર કકડા કાપી તે દરેકને ખેંચી લાબા કરીને પછી ઘણો વળ દઈ તેના બેઉ બોરદુના કાપેલા છેડા વચમા દબાય તેવી રીતે તેને દાબી દેવા, જેથી તેના ગોળા થશે, તેને કેળનાં સાફ પાદડા ઉપર મુકી આંગળાને સોજ્જુ મીઠુ તેલ લગાડી હલકે હાથે દાબીને અડધી ઇચ જાદા સરખાં ખાજા કરી મોટી કઢાઈમા ડુબતુ બધુ ઘી કકડાવી તેમાં એકેક ખાજુ મુકી ધીમી આચે રાખી આધરાની ચમચે ખાજા ઉપર ઘી છાટ્યા કરવુ અને એક પડ મજાહનુ કકરૂ થાયને એજ પ્રમાણે બીજું તળીને કાઢી લઈ બોયા અથવા ચાળણીમા મુકી એજ રીતે બધા ખાજા

ખાટા તીખા ભીંડા.

સોજા કુમળા ભીંડા શેર ૧, કોથમીર ઝુડી ૫, મોટા લીલા મરચા ૩–૪, ઘી શેર ૦, આદુ તથા નીમક દરેક તોળો ૦ાા, વેલાતી સૅાસ નાના ચમચા ૪

ભીંડાને સોજા ધોઇ નુછી કોરડા કરી એકેક ઇચના કકડા કાપવા આદુને છોલવુ અને કુમળી ડાખળી સાથેજ કોથમીરના પાદડા લઇ ધોઇને મરચા તથા આદુ સાથે બારીક પીસ્વુ પછી ઘીને બરાબર કકડાવી તેમાં દોઢ પાશેર પાણી રેડી માહે ધુ દેલો મસાલો તથા નીમક બરાબર મેળવી ભીંડા તથા નીમક ભેળી ઢાકીને ધીમા આચે મુકી અવાર નવાર ઉઘાડી માહે ચમચ ફેરવવી અને ભાડા ચરી તતરીને ઘી પર આવેને સૅાસ મેળવી બે ત્રણ મીનીટ પછી ઉતારવુ એ ભીડા સારા લાગેછે

ખાટુ મીઠું રાતુ કોહોળું.

બરાબર પાકા રાતા કોહોળાના છોલેલા એકેક ઇચના કકડા રતલ ૦ાા, કાંદા શેર ૦ાા, ઘી તથા ગોળ દરેક શેર ૦, ચાયોરા કાઢેલી

આમલી તોળા ૪, આદુ તોળો ૦I તથા લસણ વાલ ૫ બેઉ છોલીને છુંદેલું, કોથમીર ઝુડી ૩, મોટાં લીલાં મરચા ૨–૩, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, ખોખરૂં કીધેલું જીરૂં; ધાણાજીરાનો મસાલો તથા દલેલી હળદ દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, દલેલાં મરી સપાટ ભરેલી ચમચી ૦II.

આમલીને એક શેર પાણી સાથે કોડીના વાસણમા એક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને ડોહરૂં કાઢી લઇ છુછો ફેંકી દેવો. ગોળમા એક પાશેર પાણી નામી પીગળાવીને જરા જરા કપડાથી ગાળવો કોથમીરના કુમળા ડાખળા સાથેજ પાદડા લેવા અને એ તથા મરચાને ધોઇ બેઉને પીસવું પછી કાંદાને છોલી બારીક સેવા જેવા કાપી ઘીમાં લાલ તળી તેમા આદુ લસણ વઘારીને બધો મસાલો માહે લાલ કીધા પછી કોહોળાના કકડા, નીમક તથા ગોળનું પાણી નાખી ઢાકીને ધીમી આચે ચુલે રાખી હેઠે મસાલો લાગે નહી માટે અવાર નવાર ચમચ કરવી અને કોહોળું તદન નરમ થઇ જાયને કરછીથી બરાબર ઘુંટી નાખી આમલીનુ ડોહરૂ રેડી એક જોશ આપી ઈંગારે રાખી ઘી છુટુ પડેને ઉતારવુ. એ ખીચડી સાથે ખવાશે, પણ રોટલી સાથે ખાવાનુ કરવુ હોય તો આમલીમા પાણી ઓછુ નાખીને જરા કઠણ ગધવુ. એ વાની સારી લાગેછે

ખીચડી ઇડાં પનીરની.

જુના જીરાસાલ અથવા ગુણના ચોખા ટીપરી ૧, મસુરની યા મગની દાળ ટીપરી ૧, સુરતી પનીરના ખાટા કઠણ ગોળા ગતલ ૦III, તાજા ઇડા ૮, કાદા શેર ૧II, ઘી શેર ૦III થી શેર ૧, નીમક તોળો ૧II, દલેલી હળદ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧

એક શેર કાદાને છોલી બારીક ભુકા જેવા કાપવા અને બાકીના અડધા શેરને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી એને ઘીમા ઘણાજ લાલ તળવા. પણ ખીચડી ઘણી લાલ મલીદા જેવી કરવી હોયતો એ તળેલા કાદામાથી ત્રણ ભાગ જેટલા કાઢી લઈ ચોથા ભાગને તદન ઘણોજ લાલ એટલે લગભગ કાળો જેવો કરી સવા શેર પાણી આગમચથી તૈયાર રાખીને વુર્ત તેનોમા નામી દઇ બાકીનો તળેલો કાદો, હળદ

તથા નીમક નાખી ઢાકણુ ઢાંકવુ તેટલાં ચોખા દાળને સોજું ધોઈ તપેલીમાના પાણીને એક જોશ આવેને તેમાં નાખી ભુકા જેવા કાપેલા કાંદા પણ માહે નાખી ઢાકીને બળતે મુકવું. ચોખા દાળ સીજે અને માહે પાણીનો સેજ ભાગ રેહને પનીરનો ભુકો કરી અંદર મેળવીને ઈંગારે રાખવુ. તે પછી જરા વારે જરા પાણીનો ભાગ હોય ત્યારે ઇડાને ખુબ તરેહ દોહવી પતળા કરીને ખીચડીની ઉપર ફરતા રેડી ચમચના ડાડાથી મેળવીને ઢાકવુ અને ઈંગારે બાફ્ણે ખીચડી બરાબર સુકાઇને તૈયાર થાયને ઉતારવી. એ ખીચડીનો સ્વાદ સારો થાયછે અને પોચી રેહછે. પણ પોચી ખીચડી પસંદ નહી હોયતો પાણી ઓછુ રેડવું, તેમજ ચોખા નવા હોય ત્યારે પણ એક પાશેર પાણી ઓછું લેવું ગમેતો ચોખા દાળ સાથે શાહજીરૂં અડધો તોળો નાખ્વુ, તેમજ ખીચડી કાઢયા પછી ઉપર થોડી તળેલી બદામ દરાખ ભભરાવવી.

ખીચડી કેસયા.

જીરાસાલ યા ગુણના જુના ચોખા શેર ૧, નવી તુવરની દાળ ટીપરી ૧, મોટુ પાકટ નાળીયેર ૧, કીસમીસ દરાખ તથા બદામની બીજ દરેક શેર ૦।, સોજી ખરી કેસર વાલ ૫, મોટા લીલા મરચા તોળા ૫, નીમક તોળા ૨।।, છોલેલા આદુનો રેસો તોળો ૧।।, કાંદા તથા ઘી દરેક શેર ૧, મોટા લીલા કાંદા ૫, શાહજીરૂ તોળો ૦।।, એળચી, લવગ તથા તજ ત્રણ મળી તોળો ૧

ચોખા દાળને ય ડાં પાણીથી સોજું ધોઈ બેઉ જુદું જુદુ અર્ધકચરૂ રાધી ઓસાવી કાઢવુ નાળીયેરને ખમણી પીસીને તેનુ એક શેર દુધ કાઢી કેસરને સેકી ખલમા બારીક વાટીને માહે તે ભેળવી સુકા તથા લીલા કાંદાને છોલી બેઉને જુદા જુદા બારીક સેવ જેવા કાપવા બદામને છોલી એ તથા દરાખને ધોઈ ધીને બરાબર કકડાવીને પેહેલે જુદુ જુદું તળી કાઢયા પછી તેમા સુકા કાદાને લાલ તળી બદામ દરાખ વતરેાગે બાકીનો બધો સામાન એમા નાખી બરાબર મેળવી ધીમે બળતે ઢાકીને ૫ દરેક મીનીટ રાખ્યા પછી અવાર નવાર ચમચનો ડાડો ફેરવવો, જેથી હેઠે લાગશે નહી પછી થોડુ પાણી રેહને હેઠે ઉપર ઇંગાર રાખી ખીચડીનુ પાણી બરાબર સુકઇને તૈયાર થાયને ઉતારવી. મીઠી ખીચડી બનાવવી હોયતો નાળીયેરના દુધમા

નવટાંક ખાંડ ભેળવી. મીઠી ખીચડી માછલી, ગોસ્ત, મરઘી યા ખીમાના સૅાસ સાથે ખાવી અને મીઠી નહી હોયતો ખાંડ નાખીને મીઠા કીધેલા સૅાસ સાથે ખાવી. ઘી ઘણું પસંદ નહી હોયતો પાશેર ઓછું લેવું. લીલા કાંદા નહી હશે તો ચાલશે. ચોખા નવા હોયતો નાળીયેરનું દુધ એક પાશેર ઓછું કાઢવું. આએ ખીચડી ઘણી મજાહની પલાવ જેવી થાયછે. ઉપર લખ્યા કરતાં બેવડા યા તેથી પણ વધારે ચોખા દાળની ખીચડી રાંધવી હોયતો ઉપલે હીસાબે નાળીયેરનું દુધ લેવું નહી પણ તેનાં પ્રમાણમાં આપણી સમજ મુજબ દુધ ઓછું કાઢવું. કારણ પાણીનો ભાગ વધારે પડયાથી ખીચડી તદનજ મળીને ખીર જેવી થઈ જશે.

ખીચડી કોળમી સાથે પકાવેલા.

સોજા ઝીણા જીરાસાલ ચોખા ટીપરી ૨, સમારેલી કોળમી રતલ ૦॥।, ઘી તથા કાંદા દરેક શેર ૦॥, દલેલી હળદ, તજ તથા લવંગ દરેક તોળો ૦।, સોજુ મોટું પાકટ નાળીયેર ૧, નીમક ખપ મુજબ.

નાળીયેરને ખમણી તેમા થોડું થોડું પાણી નાખી ત્રણ ચાર વખત મળી ચોખા નવા હોયતો દોઢ શેર અને જુના હોયતો પોણાબે શેર દુધ કાઢીને કપડાંથી ગાળવું. કોળમીને સમારી અંદરની કાળી નેસ કાઢી પુરતુ નીમક લગાડીને પંદર મીનીટ રાખ્યા બાદ ચોખાનો આટો લગાડીને સોજી ધોઈ ઝીણી હોયતો એમજ રાખવી પણ ઘણી મોટી યા તેથી નાની હોયતો તેમાં જરા પાણી નાખીને સેજ નરમ ચેરવવી. તજ તથા લવંગને જરા ખોખરૂં કરવું પછી કાંદાને કાપી ઘીમાં લાલ તળી માહે હળદ, ચોખા, તજ તથા લવંગ નાખી ચમચે ફેરવ્યા કરી ચોખા લાલ થાયને કોળમી, નાળીયેરનું દુધ તથા દોઢ તોળો નીમક નાખી ઢાકીને બળતે રાખવું અને ચોખા સીજે તેટલાં માહેલું દુધ સુકઈ ગયું હોયતો સેજ પાણી છાટી ઢાંકણપર ઈગાર મુકવા અને ખીચડી બરાબર ચરી પાણી સુકઈને પોચી થાયને ઉતારી ગોળ કેરીના અચાર તથા તળેલા પાપડ સાથે ખાવી. એ ખીચડીમા કોળમી બફાયછે માટે તેવી પસંદ નહી હોયતો માછલી, અંબાર કોળમી, તાજા બુમલા તથા તાજા લેવટા ખારા લખેલાછે તે પ્રમાણે પણ

થોડાં ધીમા કોળમીને સેજ નરમ પણ તતરેલી પકાવીને ઉપર મુજબ ખીચડી પકાવતી વેળા માહે એ કોળમી ભેળવી, પણ ત્યારે ખીચડીમા તેને ભાગનું ઘી જરા ઓછું લેવુ.

ખીચડી ગોસ્ત અથવા મરઘીની.

જીરાસાલ અથવા ગુણના જુના સોજા ચોખા શેર ૧, તુવરની દાળ ટીપરી ૧, સોજુ કુમળુ ગોસ્ત રતલ ૧॥ ના કટકા અથવા હાફફાઉલ ૧ ના સમારીને કાપેલા કટકા, મોટું પાકટ નાળીયેર ૧॥, પટેટા; ઘી તથા કાદા દરેક શેર ૧, બદામની બીજ તથા કીસમીસ દરાખ દરેક નવટાંક, જીરૂ તથા આદુ દરેક તોળો ૦॥, લસણ તોળો ૦।, તજ, લવગ, એળચીના દાણા, ત્રીફળ, બાદીયાન તથા આખા કાળા મરી દરેક તોળો ૦। ને વાલ ૫, નીમક ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, દલેલી હળદ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧

આદુ લસણને છોલી ઘણુજ બારીક ભુકા જેવુ કાપવુ બદામને છોલી આડા બબે કકડા કાપી એ તથા દરાખને ધોવું પટેટાને છોલી સોપારી જેટલા કકડા કાપવા બધા ગરમ મસાલાને જાદો છુદવો કાદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપવા દાળને ચુટી થડા પાણીથી સોજી ધોઇ અર્ધકચરી રાચી ચાળણીમા ઓસાવી કાઢવી ગોસ્ત યા મરઘીને ધોઈ તેમા અડધુ નીમક નાખી નરમ બાફી એક શેર જેટલો રસ રાખવો નાળીયેરને ખમણી પાતા ઉપર પીસી અડધા શેર ગરમ પાણીમાથી બે વખત નાખી જુદુ જુદુ ઘાડુ દુધ કાઢવુ પછી ઘીને બરાબર કકડાવી તેમા બદામ દરાખને જુદુ જુદુ તળી કાઢયા બાદ પટેટાના કકડા તળવા ત્યારબાદ કાદાને ઘણોજ લાલ તળી માહે બધો મસાલો સેજ ભુજી છેલ્લે હળદ ભેળીને તુર્ત તપેલીમા ગોસ્ત યા મરઘીનો સુપ તથા બાકીનુ નીમક નાખી દેવુ અને ચોખાને સોજા ધોઈ દાળની સાથે અદર નાખી ઢાકીને બળતે ગખી પાણી બળવા આવેને ગોસ્ત યા મરઘી તથા નાળીયેરનુ બધુ દુધ નાખી ચમચનો ડાડો ફેરવી ધીમી આચે રાખવુ અને ખીચડીમા પાણીનો સેજ ભાગ રેહને પટેટા ભેળી ઇગારે રાખી ઢાકણ ઢાકી તેની ઉપર પણ થોડા ઇંગાર મુકવા અને ખીચડીનું પાણી બરાબર સુકઇને તૈયાર થાયને કાઢયા પછી ઉપર બદામ દરાખ ભભરાવવી અને દહીની કઢી યા ઇડાના સૉસ સાથે ખાવી. ચોખા

નવા હોયતો એક પાશેર પાણી ઓછું લેવુ. એ ખીચડી મજાહની થાયછે. જો એક શેર કરતાં બેવડા યા તેથી પણ વધારે ચોખાની ખીચડી પકાવવી હોયતો તેમાં ઉપલે હીસાબે પાણી રેડતા ખીચડી તદનજ ખીર જેવી થઈ જશે. તેટલા માટે ચોખાનાં પ્રમાણમાં આપણી સમજ મુજબ પાણી ઓછું યા ઘણું ઓછુ લેવુ

ખીચડી છ જાતની દાળની.

જુના ગુણુ અથવા જીરાસાલ સોજા ચોખા ટીપરી ૧, તુવર, ચણા, વટાણા, મગ, મસુર તથા અરદ એ છ જાતની બધી મળીને દાળ ટીપરી ૧, કાદા રતલ ૧, ઘણાજ ઝીણા કાદા રતલ ૦ા, મોટુ પાકટ નાળીયેર ૧, ઘી શેર ૧ા, ગ્રીનપીસના કુમળા દાણા; ભીંડાની બારીક કાપેલી કાતરી, પટેટા, રતાળુ કદ; શકરકદ, રાતું કોહોળુ તથા વેગણ એ બધાને છોલીને ઝીણા ચણા જેટલા કાપેલા કકડા બધું મળીને શેર ૧ા, કરંટ દરાખ રતલ ૦ા, નીમક તોળો ૧ા, જીરૂં તથા દલેલી હળદ દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, એળચી, લવગ, તજ તથા આખા કાળા મરી બધુ મળી તોળો ૧ા, આદુ તોળો ૦ાા, લસણ તોળો ૦ા.

નાળીયેરને ખમણી તેનુ અડધો શેર ઘાડુ દુધ કાઢવું. આદુ લસણને છોલીને છુદવુ. કરંટ દરાખને સાફ કરી ધોઇને કોરડી કરવી. બધા કાદાને છોલી ઝીણાને આખાજ રાખવા અને મોટાને બારીક સેવ જેવા કાપવા તુવરની તથા ચણાની દાળને ચુંટી એક કલાક થંડા પાણીમાં ભીનવી રાખ્યા પછી થડા પાણીથી સોજી ધોઇ અર્ધકચરી રાધીને પાણી કાઢી નાખવું. પછી ઘી કકડાવી તેમા દરાખ તથા બધી તરકારી જુદું જુદું તળી કાઢયા પછી કાપેલા કાદાને ઘણા લાલ તળી તેમા આદુ લસણ વધારી હળદ ભેળી એક શેર પાણી તથા ઝીણા કાદા નાખી ઢાકી બળતે રાખી એક કકરો પડેને બધી છ જાતની દાળ, નીમક, ગરમ મસાલો તથા ચોખાને સોજા ધોઇને તે નાખીને ઢાંકવું અને પાણી સુકાયને બધી તળેલી તરકારી તથા નાળીયેરનું દુધ રેડી ચમચનો ડાડો ફેરવી બળતુ કાઢી નાખી હેઠે વધારે અને ઢાંકણપર થોડા ઇંગાર રાખી ખીચડી બાફણે સુકી સુકી થાયને ઉતારતી વખત કરંટ દરાખ ભેળવી. ઘી પસદ હોયતો વધુ નાખવું. સૅલૅડ હોયતો તે એકના પાદડાને તળીને બીજી તરકારી નાખતી વેળા સાથે નાખવા.

ચોખા નવા હોય તો પાણી એક પાશેર ઓછું નાખવું. આએ ખીચડી મજાહની મલીદા જેવી થાયછે. ઉપર લખ્યા કરતા બેવડા અથવા તેથી પણ વધારે ચોખા દાળની ખીચડી પકાવવી હોયતો ઉપર ગોસ્ત અથવા મરઘીની ખીચડીમા સમજાવ્યા મુજબ પાણી રેડવુ.

ખીચડી તરકારીની સ્વાદીષ્ટ.

જીરાસાલ યા ગુણના જુના બારીક ચોખા તથા નવી તુવરની દાળ દરેક ટીપરી ૧, સોજું કઠણ દહી શેર ૨, ઘી તથા કાદા દરેક શેર ૧, મોટું પાકટ નાળીયેર ૧, આદુ તોળો ૦ાા, લસણ, દલેલી હળદ; તજ તથા લવંગ દરેક તોળો ૦ા, મોટા જાદા લીલા મરચા ૭, પટેટા, શકરકંદ તથા કમોદીયો કદ ત્રણ મળી શેર ૧, શાહજીરૂ તથા એળચી દરેક તોળો ૦ાા, નીમક તોળો ૧ાા, કુમળા ભીડા ૭, ફ્રેંચબીન, ગાજર, રાતું કોહોળુ, દોધી, વેગણ્ઞ એ છ બધુ મળી શેર ૧, છોલીને બમણીલી કાકડી શેર ૧.

દાળને થ ડાં પાણીથી સોજી ધોઇ એક શેર પાણીમા અર્ધકચરી ચેર-વીને પાણી સાથે રાખવી. નાળીયેરને બમણી એક પાશેર જેટલુ જ ઘણું ઘાડું દુધ કાઢવું. ભીડાને ધોઈ નુછી કોરડા કરીને બારીક કાતરી કાપવી અને ફ્રેંચબીનને બારીક સેવ જેવી કાપવી બાકીની બધી તરકારીને છોલી ચણા જેટલા ઝીણા કકડા કાપવા મરચાને ધોઇને ડીચકા રાખી ઉભાં ચીરવાં આદુ લસણને છોલીને,છુ દવુ કાદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપવા. ચોખાને ચુંટીને સોજા ધોવા પછી ઘી કકડાવી તેમાં પટેટા, શકરકંદ, કમોદીયો કદ તથા ભીડાને જુદુ જુદું તળી કાઢયા પછી કાંદાને ઘણાજ લાલ તળી માહે આદુ લસણ વઘારી બધું દાળવાળી તપેલીમા ભેળી ઢાકીને ધીમે બળને મેલી બાફણ વળેને દહીમાથી બધુ પાણી કાઢી નાખીને તે મેળવી તળે ઉપર કરી હેઠે થોડા અને ઢાંકણપર વધારે ઇંગાર રાખી ખીચડી બરાબર સુકાયને ઉતારવી. ચોખા નવા હોયતો દાળમાં પાણી એક પાશેર ઓછું નાખવુ. આએ ખીચડી ઘણી સ્વાદીષ્ટ અને પોચી તેમજ લાલ મલીદા જેવી થાયછે. ઉપર લખ્યા કરતા બેવડા યા તેથી પણ વધારે ચોખા દાળની ખીચડી પકાવવી હોયનો ખીચડી ગોસ્ત અથવા મરઘીનીમા સમજાવ્યા પ્રમાણે પાણી રેડવુ.

ખીચડી તળેઉપરની.

જીરાસાલ યા ગુણના જુના ચોખા ટીપરી ૧ાા, નવી તુવરની દાળ ટીપરી ૧, ઘી શેર ૦ાા, કાંદા શેર ૧, નીમક તોળા ૨, જીરૂં તથા આદુ દરેક તોળો ૦ાા, ચાવલનો મસાલો તોળો ૧.

કાંદાને છોલી જાદા કાપવા. આદુને છોલી જાદા-રેસા કાપવો. દાળને થંડાં પાણીથી સોજી ધોઇ થોડા થંડા પાણી સાથે ચુલે મુકી બે જોશ આવેને ચાળણી યા બોયાંમા નાખવી અને ચોખાને સોજા ધોઇ એ બેઉને તદનજ કોરકુ કરવુ કાંદામાં જરા નીમક નાખી ચોળીને પોચો કરવો. પછી એક તપેલીને ઘી ચોપડી બધા મસાલા સાથે આદુ કાદા તથા નીમક ભેળી તેના બે ભાગ કરી એકમા દાળ તથા અડઘુ ઘી ભેળીને તપેલીના તળીયાંમા મુકી હથેલીથી દાબીને એવી રીતે સપાટી સરખી કરવી કે દાળ જરાની ચુ થાયલી દીશે નહી અને હેઠે ચપટ બેસી રેહ પછી એજ રીતે ચોખા સાથે બાકીનો અડઘો સામાન ભેળી દાળની સાથે ભેળાઈ નહી જાય તેમ થોડા થોડા ચોખાને હલવેથી તેની ઉપર મુકી તેને પણ દાળનીજ માફક દાબીને બાકી રહેલુ અડઘુ ઘી ઉપરથી નાખી ચોખા નવા હોયતો પાણી બે શેર અને જુના હોયતો હઢી શેરને આસરે એક કળસીયામા ભરવુ અને તપેલીની વચોવચમા ચોખા ઉપર હથેલી દાબીને પછી બાજુના ચોખા ઉપર પડે નહી તેમ સંભાળથી ઝીણી ધારે હાથના પોહચા ઉપર પાણી નામી ચુલામા મોટું એકસરખું ફરતું બળતુ ચોતરફ કરી તેની ઉપર તપેલા ઢાકીને મુકવી. બળતુ સાધારણ રાખવુ નહી કારણ ધીમે બળતે જોશ આવતા ચોખા દાળ ભેળાઇ જશે. પાણી સુકાયને બળતું તદન કાઢી નાખી તપેલી પર ઉલટું ઢાંકણુ ઢાકી તેની ઉપર ઇગાર મુકવા અને ચોખા ચરીને ખીચડી તૈયાર થાયને દાળ ચાવલ ભેળાઈ નહી જાય તેમ સંભાળથી હેઠે સુધી ચમચ ભોકીને ખીચડી કાઢી ગોસ્તના મસાલાના ખાટા તીખા રસ સાથે ખાવી. ચોખા દાળ સમાટા ચોથા ભાગ જેટલી ઉપરથી તપેલી ખાલી રેહ તેવી ગજીયા તપેલીમા ખીચડી રાધવી. ઉપર લખ્યા કરતા વધારે ચોખા દાળની ખીચડી પકાવવી હોયતો ખીચડી ગોસ્ત અથવા મરઘીનીમા હેઠે સમજ પાડીને લખેલુછે તે પ્રમાણે પાણી રેડીને પકાવવું.

ખીચડી તળેઉપરની ૨ જી.

સેાજા ઝીણા જુના જીરાસાલ અથવા ગુણના ચેાખા તથા નવી તુવરની દાળ દરેક ટીપરી ૧, તદન પાણી વગરનુ કઠણ દહી શેર ૨, કાદા રતલ ૧, ઘી રતલ ૦ાા, મેાટું નાળીયેર ૧, સેાજી ખરી કેસર વાલ ૫, જાયફળ, જાવત્રી; એળચી તથા લવગ ચારે મળી તેાળેા ૧, નીમક તેાળા ૨, આદુ તેાળેા ૦ાા, લસણ તેાળેા ૦ા, સેાજુ ગેાસ્ત રતલ ૧ાા ને સુકુ ખારૂં પકાવેલું, શાહજીરૂ તેાળેા ૧

કાદાને છેાલી બારીક સેવ જેવા કાપવા નાળીયેરને ખમણી તેનુ ઘાડુ દુધ એક પાશેર કાઢી કેસરને જરા સેકી બારીક વાટીને એમા ભેળવી આદુ લસણને છેાલીને છુદવુ બધા ગરમ મસાલાને જુદેા જુદેા છુદવેા ચેાખા દાળને ચુટી થડા પાણીથી સેાજા ધેાઈ આખું રેહ તેમ બેઉને જુદુ જુદુ રાખી ચાળણી યા બેાયામા એાસાવવુ કાદાને ધીમા ધણેા લાલ તળી માહે આદુ લસણ વઘારી દહીને બાંજી તેમા એ તથા બધેા સામાન બરાબર મેળવી એમાનુ અડધુ દાળમા ભેળી એક કલઈ ભરેલી ગજીયા તપેલીમા એનુ એક પડ મુકી તેની ઉપર ખારૂ ગેાસ્ત પાથરી બાકી રહેલા દહી સાથના અડધા સામાનને ચાવલમા ભેળી છેલ્લુ એનુ પડ મુકી ધીમે બળતે રાખી કકરેા પડવા માડેને હેઠે ધગધગતા ઇંગાર રાખી ઢાકણપર પણ ઇગાર મુકી ખીચડીનુ પાણી બરાબર સુકાયને ઉતારવી માહે ચમચ ફેરવવી નહી પણ હેઠે લાગે નહી તેની સંભાળ રાખવી સૅાસ ઇડાનેા આએ ચેાપડીમાછે તેની સાથે ખીચડી ખાવી. એ ખીચડી સારી લાગેછે. લખ્યા કરતા બેવડેા યા તેથી પણ વધારે સામાન હેાયતેા ખીચડી ગેાસ્ત અથવા મરઘીનીમા સમજ પાડીને લખેલુ છે તે પ્રમાણે પાણી લેવુ.

ખીચડી દરીયા કીનારાની રેતીમાં રાંધેલી.

મુસાફરીમા કદાચ વાસણ નહી હેાય અને ત્યા દરીયાનેા કીનારેા હેાયતેા પછી ચેાખા તથા દાળને ચુટી ધેાઈ તેમા દલેલી હળદ નાખી જાદાં સેાજા કપડામા એનું સફાઈદાર ઢીળુ પેાતળુ બાંધી રેતીમા ખાડેા ખેાદી તેમા મુકી ઉપર પાચ સાત આગળ રેતીનું પડ ઢાકી

લઇ ઘાસ કચરો કાંઇખી મળી જાય તે ઉપર પુરતો મુકીને સળગાવવો અડધા પોણા કલાકને શુમારે પોતળુ કાઢી છોડયા વગરજ માહે ખીચડી તળેઉપર કરીને પાછુ ખાડામા મુકી રેતી ઢાકીને પાછું સળગાવી ખીજો અડધો કલાક ગયા બાદ કાઢવુ. ચુલે પકાવેલીના જેવી તો એ ખીચડી નહીજ થશે, પણ કામ ચાલી શકશે.

ખીચડી દાળ વગરની. (મુગી ખીચડી).

જીરાસાલ યા ગુણના ઝીણા ચોખા શેર ૧, મોટાં પાકટ નાળીયેર ૨, કાંદા શેર ૨, ઘી શેર ૦।, નીમક તોળો ૧।।, એળચી તથા લવંગ દરેક ૧૫, દલેલી હળદ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧.

નાળીયેરને ખમણુવુ અને તેમાં ગરમ પાણી રેડી ચોખા નવા હોયતો દોઢ શેર અને જુના હોયતો પોણાબે શેર દુધ કાઢવું કાદાને છોલી તેમાના અડધાના કકડા કાપવા અને બાકીનાને બારીક સેવ જેવા કાપી ધીમા ઘણા લાલ તળવા અને ચોખાને ચુંટી સોજા ધોઇ માહેએ, હળદ, એળચી, લવંગ તથા નીમક નાખી ચમચે મેળવીને જરા ભુ જયા પછી નાળીયેરનુ દુધ રેડી ઢાકીને બળતે મુકી માહેનું પાણી બળે અને ચોખા સીજેને ચમચનો ડાડો ફેરવી બરાબર સુકઇને ખીચડી તૈયાર થાય ત્યાસુની બાફણે ઇંગારે રાખવી. મીઠાસનો શોખ હોયતો બાફણે ઇંગારે મુકતી વેળા માહે નવટાક ખાડ ભેળી હોયનો મજાહની પલાવ જેવી લુખી ખવાય તેવી ખીચડી થાયછે. વધારે ચોખા દાળ હોયતો ખીચડી ગોસ્ત અથવા મરઘીનીમા સમજ પાડીછે તે મુજબ ઓછું દુધ કાઢીને પકાવવુ

ખીચડી પાટીયો એક તપેલીમાં.

પાટીયો તાજી માછલીનો લખેલાછે તે પ્રમાણે મસાલો લેવો પણ આમલી તેમાં લખ્યા કરતાં અડધીજ લેવી અને તેનું ડોહરૂં કાઢવું નહી પણ તેનેખી મસાલાની સાથેજ પીસ્વી અને એ મસાલો બરાબર પુરતો લાગે તેટલા સુકા બુમલાના બબે કકડા કાપી ધોઇને મસાલામા જરા ઘી યા સોજું મીઠું તેલ ભેળી તેમા સ ડોવી કેળના પાદડાને ધોઇ કોરકુ કરી તે જરાખી ફાટે નહી તેમ સંભાળથી વચમાનો ડાડો કાઢી નાખી તેની વચોવચમા સંડોવેલો સામાન મુકી

તે બાહેર નીકળી નહી પડે તેમ સંભાળથી સરખું પડીકુ બાધી તેની ઉપર બધે ફરતું સુતર યા નરમ દોરો પાદ્દુ ફાટે નહી તેમ વીટાળી લેવો અને વધારેલી અથવા બાફેલી ખીચડી પકાવવા મુકી તેમાંનું પાણી સુકાવા આવેને તેની વચોવચમાં ખાચો કરી તેમા એ પડીકુ મુકી તેની ઉપર ખીચડી ઢાકી લઇને બાફણે મુકવી ખીચડી તૈયાર થશે તેની સાથેજ પાટીયો પણ તૈયાર થશે એ પાટીયો રસ વગરનો સુકો થાયછે ઝીણી અબાર યા લેવટીનો પાટીયો એ રીતે બનશે પણ મોટી કોળમી એટલા વખતમા ચરે નહી તેટલામાટે તેને કોટળા સાથેજ બાફીને પછી છોલીને તેનું પડીકું બાધવુ ખીચડી રાધતી વેળા જો તાજી બોઇ યા છમણા આવેલા હોયતો તેનો પણ એ રીતે પડીકામાં પાટીયો થઇ શકશે. વધારે ચોખા દાળની ખીચડી પકાવવી હોયતો ખીચડી ગોસ્ત અથવા મરઘીનીમા છેલ્લે લખેલુ છે તે વાંચીને તે મુજબ પાણી લેવું.

ખીચડી બાફેલી.

તુવરની દાળ અડધી ટીપરીને ચુટી થડા પાણીથી સોજી ધોઇ દોઢ શેર પાણીમાં અર્ધકચરી ચેરવવી અને દોઢ ટીપરી નવા ઝીણા જીરાસાલ ચોખાને ચુંટી સોજા ધોઇએ, દોઢ તોળો નીમક તથા સપાટ ભરેલી એક ચમચી દલેલી હળદ સઘળુ દાળની તપેલીમા નાખી ઢાકીને બળતે મુકી એક જોશ આવેને ચમચથી ચોખા દાળ ભેળવા પાણી બળે અને ચોખા સીજેને તેમા ચમચનો ડાડો ફેરવી ઈગારે બાફણે મુકી ચોખા બરાબર નરમ થઇ પાણી સુકાયને ઉતારવી. પણ ચોખા કઠણજ હોયતો બાફણે મુકતી વેળા ત્રણ ખોબલી ભરી પાણી ઉપરથી છાંટવું. જો દાળ તદન નવી હોયતો ચોખા દાળ બેઉ સાથેજ રાધવુ, પણ દાળ જુની અને ચોખા નવા હોયતો પછી ઉપર મુજબજ દાળ અર્ધકચરી રાંધવી પણ તેમા પાણી સવા શેરજ નાખવુ ચોખા ભેળતી વખતે ગમેતો અડધો શેર ઝીણા કાદાને છોલવા અથવા એટલાજ મોટા કાદાને છોલી તેના કકડા કાપી તે તથા ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી જીરૂં પણ નાખવુ પોચી ખીચડી પસંદ હોયતો એક પાશેર પાણી વધારે નાખવુ. ગમેતો ગોસ્તનો ઘણોજ બારીક છુંદેલો કાચો ખીમો ખીચડી પકાવતી વેળા માહે નાખવો. એક શેર ચોખા

દાળ કરતા વધારેની ખીચડી પકાવવી હોયતો ખીચડી ગોશ્ત અથવા મરઘીનીમાં હેઠે લખેલું છે તે વાચીને તે પ્રમાણે પકાવવી

ખીચડી બાફેલી ૨ જી.

જીરાસાલ અથવા ગુણના ઝીણા ચોખા ટીપરી ૧, મસુર યા મગની દાળ ટીપરી ૧, ઘી શેર ૦ાા થી ૦ાાા, ઘણા ઝીણા કાંદા શેર ૦ાાા છોલેલા, પટેટા શેર ૦ાા છોલીને કકડા કાપેલા, નાળીયેર ૧ ખમણીને પીસેલું, નીમક તોળો ૧ાા, દલેલી હળદ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧

ચોખા તથા દાળને ચુંટી થંડા પાણીથી સોજું ધોઇ બેઉ ભેળી ચોખા નવા હોયતો એક શેર અને જુના હોયતો સવાશેર પાણી નાખી બાકીનો બધો સામાન બરાબર ભેળી છેલ્લે કાંદા મેળવી તપેલી ઢાંકીને બળતે મુકવી. ખીચડી સીજેને ચમચનો ડાડો ફેરવી ઢાંકીને ઇંગારે રાખી પાણી બરાબર સુકઇને ખીચડી તૈયાર થાયને ઉતારવી. પોચી ખીચડી પસંદ નહી હોયતો એક પાશેર પાણી ઓછું નાખવુ. એ ખીચડી સારી લાગેછે. ઉપર લખ્યા કરતા બેવડા યા તેથી પણ વધારે ચોખા દાળની ખીચડી રાધવી હોયતો ખીચડી ગોસ્ત અથવા મરઘીનીમા છેલ્લે લખેલું છે તે પ્રમાણે પાણી લઇને પકાવવી.

ખીચડી મસાલાની.

સોજા ઝીણા જીરાસાલ અથવા ગુણના ચોખા ટીપરી ૧, નવી તુવરની દાળ ટીપરી ૧, મોટુ પાકટ નાળીયેર ૧, મોટા કાદા, ઘણા ઝીણા કાદા તથા પટેટા દરેક શેર ૧, ઘી શેર ૦ાા, કોથમીર ઝુડી ૫, મોટા લીલા મરચા ૫–૬, ધાણાજીરાનો મસાલો ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, જીરૂ સપાટ ભરેલો નાનો ચમચો ૧, દલેલી હળદ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દલેલા મરી સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, આદુ તોળો ૧, લસણ તોળો ૦ાા, નીમક ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨.

નાળીયેરને ખમણીને પીસવું. આદુ લસણને છોલીને પીસવુ. કોથમીરને કુમળી ડાખળી સાથેજ લઇ એ તથા મરચાને ધોઇને પીસવુ દાળને ચુટી થંડા પાણીથી સોજી ધોઇ અર્ધકચરી રાધી ઓયામા નાખવી. બધા કાદાને છોલી ઝીણાને ધોવા અને મોટાને બારીક સેવ જેવા કાપી ઘીમા ઘણા લાલ તળી માહે આદુ લસણ વઘારીયા પછી

ધાણાજીરાનો મસાલો, કોથમીર, મરચા, મરી તથા હળદ નાખી તે ભુંજી આખું જીરૂં, નાળીયેર તથા નીમક મેળવી ચોખા જુના હોયતો સવાશેર અને નવા હોયતો એકશેર પાણી રેડી ચોખા, દાળ, ઝીણા કાંદા તથા પટેટાના કકડા નાખી બધું બરાબર ભેળી ઢાકીને બળતે મુકવુ અને બધું પાણી બળેને ચમચનો ડાડો કરી ઇગારે રાખી પાણી બરાબર બળીને ખીચડી સુકી થાયને ઉતારી ગોળ કેરીનુ અચાર, તળેલા સુકા બુમલા તથા પાપડ સાથે ખાવી. એ ખીચડી સારી લાગેછે. એક શેર ચોખા દાળ કરતા બેવડા યા તેથી પણ વધારેની ખીચડી પકાવવી હોયતો ખીચડી ગોસ્ત અથવા મરઘીનીમા છેલ્લે લખેલુ છે તે મુજબ પાણી રેડીને પકાવવી

ખીચડી મસાલાની ૨ જી.

સોજા ઝીણા જીરાસાલ ચોખા તથા નવી તુવરની દાળ દરેક ટીપરી ૦॥।, કાદા તથા પટેટા દરેક શેર ૨, લીલા ઝીણા મરચા ૨૫, કોથમીર ઝુડી ૧૨ ના પાદડા, જીરૂ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૩, ઘી અથવા સોજુ મીઠું તેલ તોળેલુ શેર ૧, નીમક ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, દલેલી હળદ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨, મોટા નાળીયેર ૨

નાળીયેરને ખમણી તેનુ એક શેર જેટલુ ધાડુ દુધ કાઢવુ. કોથમીર મરચાને ધોઇ કોથમીરને બારીક કાપવી અને મરચાના ઝીણા કકડા કાપવા ચોખા તથા દાળને ચુટી સોજું ધોઈ દાળને અર્ધકચરી રાધી ઓયાંમાં નાખવી કાદા પટેટાને છોલી ચણા જેટલા ઝીણા કકડા કાપી ઘી અથવા તેલમા બેઉ જુદું જુદું લાલ તળીને કાઢી લઇ તપેલીમા કોથમીર, મરચા, હળદ તથા જીરૂ નાખી તે જરા લાલ કરી તેમાં ચોખા, દાળ, કાદા, પટેટા તથા નીમક નાખી એક શેર પાણી રેડી ઢાકીને બળતે મુકવું અને પાણી સુકાયને નાળીયેરનુ દુધ રેડી તે બળેને ચમચનો ડાડો ફેરવી ઇગારે રાખી ખીચડી સુકી થાયને ઉતારવી એ ખીચડી અમથી લુખી પણ ખવાય તેવી મજાહની થાયછે, પણ ગમેતો સૉસ ઈડાના સાથે ખાવી

ખીચડી મસુરની અથવા મગની દાળની.

બાકેલી ખીચડી પેહેલીમા લખ્યા પ્રમાણેજ પકાવવી પણ તુવરને બદલે મસુર યા મગની દાળ તથા ચોખા દરેક ટીપરી ૧ લેવુ અને

દાળ અર્ધકચરી રાંધવાને બદલે ચોખા દાળને ચુંટી થંડા પાણીથી સોજું ધોઇ દોઢશેર પાણીમા બેઉ સાથેજ પકાવવું ગમેતો ઘણોજ બારીક છુંદેલો ગોસ્તનો અડધો રતલ ખીમા ખીચડી પકાવતી વેળા માહે કાચોજ નાખવો. એક શેર ચોખા દાળ કરતાં બેવડા યા તેથી પણ વધારેની ખીચડી પકાવવી હોયતો ખીચડી ગોસ્ત અથવા મરઘીનીમા છેલ્લે લખેલું છે તે વાંચીને તે મુજબ પાણી રેડવું.

ખીચડી વધારેલી.

સોજા ઝીણા જીરાસાલ યા ગુણના ચોખા ટીપરી ૦॥, નવી તુવરની દાળ ટીપરી ૧, કાંદા શેર ૧, ઘી શેર ૦॥, નીમક તોળો ૧॥, આદુ તોળો ૦॥, લસણની મોટી કળી ૫, જીરૂં તથા દલેલી હળદ દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, એળચી; લવંગ તથા બાદીયાન બધુ મળી તોળો ૦॥

આદુને છોલી ઘણો બારીક રેસો કાપવો અને લસણને છોલી ઘણો બારીક ભુકો કાપવો બાદીયાનને ખોખરૂ કરવુ દાળને ચુંટી થંડા પાણીથી સોજી ધોઇ અર્ધકચરી રાંધી બોયામા નાખવી ચોખાને ચુંટી સોજા ધોવા પછી કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી ઘીમા ઘણા લાલ તળી માહે આદુ લસણ વઘારી છેલ્લે હળદ મેળવી નીમક તથા દોઢશેર પાણી નામી ઢાકવુ અને ખુબ જોશ આવેને ચોખા, દાળ તથા બીજો બધો સામાન નાખી બળતે રાખવું. પાણી બળી ચોખા સીજેને ચમચનો ડાડો ફેરવી હુંગારે રાખી બરાબર પાણી સુકઇને ખીચડી તૈયાર થાયને ઉતારવી ચોખા નવા હોયનો એક પાશેર પાણી ઓછું લેવુ. ગમેનો ઘી એક પાશેરજ નાખવું. ગમેનો ઘણોજ બારીક છુંદેલો ગોસ્તનો અડધો રતલ કાચો ખીમો ખીચડી પકાવતી વેળા માહે નાખવો.

ખીચડી વધારેલી ૨ જી.

સોજા ઝીણા જુના જીરાસાલ ચોખા ટીપરી ૦॥, તુવરની નવી દાળ ટીપરી ૧, કાદા શેર ૧॥, સોજું કઠણ દહી શેર ૧, ઘી શેર ૦॥, મોટું પાકટ નાળીયેર ૧, બદામની બીજ, કીસમીસ દરાખ તથા છોલીને ખમણેલી કાકડી દરેક શેર ૦।, સોજી સૅલેડ ૧ ના પાદડા, આદુ તોળો ૦॥, લસણનો કડો ૧, જીરૂં તથા દલેલી હળદ દરેક

ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, ખોપ્પરૂ કીધેલું બાદીયાન, એળચી, લવંગ તથા તજના ઝીણા કકડા બધું મળી તોળો ૦ાા, નીમક ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, અડધો રતલ ગોસ્ત સુકું ખારૂં રાંધેલુ, અડધો રતલ નર્મ ગોસ્તનો રાંધેલો ખીમો, કલેજી તથા બુકાના નાના કકડા અડધો રતલ ને તતરાવેલુ ખારૂં રાંધેલુ અથવા અડધા રતલ નર્મ ગોસ્તના દમોર્ટી કવાબ તળેલા એ ચારમાનુ જે તે એક પકાવેલું તૈયાર લેવું

ઉપર પકાવેલી ચાર ચીજ લખેલી છે તેમાનુ જે ગમે તે એક પકાવીને તૈયાર કરવુ. દાળને ચુટી થંડા પાણીથી સોજી ધોઇને અધંક-ચરી રાંધી ઓયામા નાખવી ચોખાને ચુટી સોજા ધોવા નાળીયેરને ખમણી તેનુ એક પાશેર જેટલુ ઘાડુ દુધ કાઢવુ. આદુને છોલી ઘણો બારીક રેસો કાપવો લસણુને છોલી ઘણો બારીક ભુકો કાપવો બદામને છોલી બએ કકડા કાપવા દરાખને સાફ કરીને ધોવી પછી સૅલેડના પાદડાને સોજા ધોઇ તપેલીમા ઘી કકડાની પેહેલે તળીને કાઢી લઇને પછી બદામ તથા દરાખને જુદુ જુદુ તળવુ અને કાદાને છોલી ઘણો બારક સેવ જેવો કાપી ઘીમા નાખી કકરો ફીકો લાલ થાયને તેમાથી એક ભાગ જેટલો કાઢી લઈ બાકીના બે ભાગને વધારે લાલ તળી તેમા આદુ લસણુ નાખીને તે તળી માહે ચોખા, દાળ તથા બીજો બાકીનો પરચુટણ સામાન નાખી એક શેર પાણી રેડી તળેલી સૅલેડ તથા કાકડા નાખી ઢાકીને બળતે મુકવુ અને પાણી સુકાયને દહી તથા નાળીયેરનુ દુધ રેડી ઉપર લખેલી જે એક ચીજ પકાવેલી તયાર હોય તે પણ માહે ભેળી હેઠે વધારે અને ઢાકણુ પર થોડા ઇગાર મુકી ચોખા બગાબર ચરીને ખીચડી બરાબર સુકી થાયને ઉતારીને કાઢયા પછી પેલો કકરો ફીકો તળીને કાઢી લીધેલો કાદો, બદામ તથા દરાખ ઉપર ભભગાવવુ મરજી પડેતો પોણો શેર ઝીણા દમોરી પટેટાને બાફી છોલી બીજા ઘીમા તળીને તે પણ ખીચડી તૈયાર થવા આવેને માહે ભેળવા. ઉપર લખ્યા કરતા બેવડા યા તેથી પણ વધારે ચોખા દાળની ખીચડી પકાવવી હોયતો ખીચડી ગોસ્ત અથવા મરવીનીમા છેલ્લે લખેલુ છે તે વાચીને તે પ્રમાણે પકાવવી

ખીમો કાળા બુકાનો.

કાળા બુકાની ઉપરનું ચરબીવાળું પડ કાઢી નાખીને તે રતલ ના નો કુટેલો ખીમો, કાદા શેર ૦ા, ઘી નવટાંક, કોથમીર ઝુડી ૨ નાં પાદડા તથા મોટા લીલા મરચા ૨ બેઉ બારીક કાપેલું, આદુ લસણનો છુદેલો મસાલો તોળો ૦ા, નીમક તથા દલેલી હળદ દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, વેલાતી સૉસ નાનો ચમચો ૧ા

કાદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી ઘીમા તળી માહે આદુ લસણ વઘારી તેમા બધો સામાન તથા દોઢ પાશેર પાણી મેળવી ચુલે મુકી અવાર નવાર ચમચથી ભાજવો અને પાણી બળી ઘીપર આવેને ઉતારીને સૉસ મેળવો

ખીમો કોળમીનો.

સમારીને કોટળા કાઢેલી કોળમી રતલ ૦ા, કાદા શેર ૦ા, ઘી નવટાંક, લસણની કળી ૫ છોલીને ઘણુંજ બારીક ભુકો કાપેલું, જીરૂ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧ પીસેલુ, કોથમીર ઝુડી ૩ ના પાદડાં તથા મોટા લીલા મરચા ૨ બેઉ ધોઇને બારીક કાપેલું, નીમક, ચોખાનો આટો તથા વેલાતી સૉસ ખપ મુજબ

કોળમીને પુરતુ નીમક લગાડી વીસેક મીનીટ રાખ્યા બાદ આટો લગાડી સોજી ધોઈ કપડામા નાખી તદન કોરડી કરી પથરની ખલમાં અથવા ઢીમડા ઉપર બારીક છુદી પછી કાદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી ઘીમા તળી માહે લસણને તળીને પછી બધો સામાન તથા ઉપસેની ભરેલી એક ચમચી નીમક નાખી એક પાશેર પાણી રેડી ધીમે બફાને મુકી પાણી બળી ખીમો ઘીપર આવેને ઉતારી ટેસ્ટ મુજબ સૉસ મેળવો

ખીમો ગોસ્ત અથવા મરઘીનો.

સોગુ નકી ગોસ્ત રતલ ૧ નો ઘણુંજ બારીક છુદેલો ખીમો, કોથમીર ઝુડી ૫ ના પાદડા, મોટા લીલા મરચા ૪-૫, ફુદનાનાં પાદડા ૧૨; થોડી સૅલસ તથા પાર્સલી એ પાચે ધોઇને બારીક કાપેલુ, દલેલી હળદ તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, નીમક ઉપસેલી

ભરેલી ચમચી ૧॥, કાદા શેર ૦॥।, ઘી શેર ૦॥, મસાલેા ગરમ સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, બદામની બીજ તથા કીસમીસ દરાખ દરેક નવટાંક, આદુ તેાળેા ૦॥ તથા લસણ વાલ ૫ બેઉ છેાલ્લા ને છુંદેલું.

બદામને છેાલી બબ્બે કકડા કાપવા અને દરાખને ઘેાવી પછી બધું ઘી કકડાવી તેમા બેઉ જુદુ જુદુ તળીને કાઢી લેવું અને કાદાને છેાલી ઘણેા બારીક સેવ જેવેા કાપી ઘીમા ફીકા લાલ રંગનેા કકરે, તળી તેમાંથી એક ભાગ જેટલેા જુદેા કાઢી લઈ બાકીના બે ભાગમા આદુ લસણ નાખીને બધું સાથે વધારે લાલ તળવુ કેાઇ લેાક થેાડાજ પાણીમાં ખીમેા મેળવીને પકાવેછે, પણ તેમ કીધાથી ખીમેા ચુલે મુકયાથી માહે ગાગડા વળેછે એટલે તે તૈયાર થાય ત્યા સુધી તવાથા યા ચમચ વડે ભાજયાજ કરવેા પડેછે પણ વધારે પાણી હેાયતેા તેમ કરવુ પડતું નથી. તેટલામાટે સવા શેર પાણીમા ખીમાને હાથ વડે ભાજીને બધેા છુટેા પાડીને પછી કાંદાવાળી તપેલીમા હળદ તથા નીમક સાથે નાખી ઢાંકીને ચુલે બળતે મુકવુ અને બધુ પાણી બળી થેાડુ રેહને તવાથા યા ચમચે ભાજીને મેળવી બાકીનેા બધેા સામાન ભેળી ઢાકણ કાઢી નાખવું અને થેાડેા વાર રહી પાછેા એક વખત ચમચે મેળવી પાણી બળીને ખીમેા ઘી પર આવેને ઉતારી ગરમ મસાલેા ભેળી કાઢીને કાઢયા પછી ઉપર બદામ, દરાખ તથા પેલેા જુદેા કાઢી ગખેલેા તળેલેા કાદેા ભભરાવવું. એ ખીમેા મજાહનેા પેાચેા થાયછે સાધારણ ખીમેા કરવેા હેાયતેા બદામ દરાખ નાખવું નહી, તેમજ ઘી પણ જગા એાછું લેવું, તેમજ બીલબડી પસંદ હેાયતેા આઠ દસને ધેાઇને થેાડું પાણી રેહ ત્યારે સાધારણ ખીમામા નાખવી અથવા ખીમેા તૈયાર થયા પછી થેાડી પટેટાની સળી અથવા ઝીણા કકડાને તળીને માહે તે ભેળવા. ખીમેા છુંદીને જલદી પકાવવેા જોઇયે કારણ એમ રાખતા વાસ મારેછે. પણ કદાચ રાખવેા પડેતેા છુદેલા કાચા ખીમાને છુટેા પાડી પાંથરીને હવાવાળી જગ્યામાં ચાળણી યા બેાયા તળે ઢાકીને રાખવેા

બીજી રીતે ખીમેા બનાવવેા હેાયતેા ઉપર મુજબનેાજ સઘળેા સામાન લેવેા પણ એમા આદુને છુંદવું નહી પણ છેાલીને ઘણેાજ બારીક ભુકેા કાપવેા અને અડધા શેર કાંદાને ઘીમાં તળી તેમાં છુંદેલેા

ખીમો, નીમક તથા હળદ નાખી ચુલે રાખી તવાથાથી ભાંજયા કરી ગાગડા થવા દેવા નહી. ખીમામાં છુટેલું બધું પાણી બળીને તતરેને તેમા અડધો શેર પાણી ભેળી તવાથાથી ભાંજયા કરી માહે જરા પાણી રેહ ત્યારે આદુનો જુડો, કોથમીર, મરચાં, સૅલરી, પાર્સ્લી તથા મરી ભેળી ઉપર મુજબ ખીમો ધી પર આવેને ઉતારવો. એમાં તળેલો કાંદો તથા બદામ દરાખ કાંઈ ઉપર નાખવુ નહી, તેમજ ધી પણ નવટાંક ઓછું લેવું. એજ ખીમો બીજી રીતે પકાવવો હોયતો અડધા શેર કાંદાને છોલી ઉપર પ્રમાણે કાપી દોઢ પાશેર ધીમાં તળી તેમાં ખીમો નાખી ફેરવ ફેરવ કરી લાલ તળી ધીમાંથી કાઢીને લાકડાંની ખાડણીમાં લાકડાના બતા વડે બરાબર છુંદવો અથવા પાતા ઉપર પીસીને મજાહનો પોચો કરી અડધા શેર પાણીમા હાથે બરાબર મેળવવો અને આદુનો જુડો જુદો રાખી બાકીનો બીજો બધો સામાન પેહેલા ખીમામાં લખ્યા મુજબનો નાખીને પકાવવા મુકવો અને જરા પાણી રેહને કોથમીર, મરચા, ફુદનો, સૅલરી, પાર્સ્લી, મરી તથા આદુનો જુડો નાખી ધીપર આવેને ઉતારવો એ ખીમો ઘણો પોચો થાયછે. એમાં પણ ઉપર તળેલો કાદો, બદામ તથા દરાખ નાખવી નહી. પણ મીઠાસ પસંદ હોયતો ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી ખાંડ નાખવી

મરઘીનાં નરી માસના બારીક છુંદેલા ખીમાને ઉપર લખેલી પેહેલી રીતે પકાવવો. પણ એમા હળદ નાખવી નહી, તેમજ પાણી પણ ઓછુ રેડીને પકાવવો.

પૅટીસ, પૅનકેક, સમોસા તેમજ એવાં બીજાં કશામાં ભરવા માટે ખીમો પકાવવો હોયતો તેમા તળેલો કાદો તથા બદામ દરાખ ઉપર ભભરાવવુ નહી, તેમજ હળદ, બીલંબડી, તળેલા પટેટા તથા ખાંડ નાખવું નહી. પણ પેહેલા ખીમામા લખ્યા મુજબનો બીજો બધો સામાન લઇને તેજ રીતે સવા શેર પાણીમા પણ મજાહનો તતરેલો પકાવી કાચા મરી પસંદ હોયતો ખીમો ઉતારયા પછી તે નાખવાં અને ખટાસતો તે વાનીમા જેમ લખેલો હોય તેમ નાખવો.

હમેશ ખીમાનુ ગોસ્ત છીછડાં, ચામડા તથા માહેની બધી નેસ પરદા બધું બરાબર કાઢી તદનજ સૌજું કરીને લેવું. કારણ માહે સૌજબી કાંઈ રહેલું હોયછે તો પછી તેનો ખીમો પકાવતી વેળા માહે

બધા ગાગડા વળીને સેાજો થતેા નથી માટે એ મુજબનુ ગેાસ્ત લઇને પછી ઘણાજ બારીક ખીમેા છુંદવેા.

ખીમેા બાફેલેા.

બકરાના યા મરઘીનાં નકી માસ રતલ ૦ાા નેા ઘણાજ બારીક છુંદેલેા ખીમેા, બરાબર કકડાવેલું ઘી અથવા સેાજુ માખણ નાનેા ચમચેા ૧, બારીક ભુકા જેવું કાપેલુ આદુ તથા નીમક દરેક તેાળેા ૦ા

અડધા શેર પાણીમા ખીમેા બરાબર મેળવી બાકીનેા સામાન નાખી ઢાકીને ચુલે મુકી જરા પાણી રેહને તવાથા વડે બરાબર ભાંજી સુકેા યા એવી સાથનેા જેવેા જોઇયે તેવેા ખીમેા કરવેા ગમેતેા ઘી યા માખણ વગરજ પકાવવેા

ખીમેા ભરેલા કાંદા.

આસરે બે શેર વજનના એક સરખા ગેાળ છ કાદાને છેાલી હેઠેથી મુળીયા આગળથી કાપીને પછી મુડા તરફનેા જરા ભાગ કાપીને કાઢી નાખી હેઠેનેા કાદેા અડધા કરતા વધારે રાખવેા અને તેની અંદરના કાદાના બધા પડ કેાતરીને કાઢી નાખી બાહેરના બેજ પડનુ કેાડીયા જેવુ રાખી તેની માહે હેઠે આધરૂ પડશે તેને પુરવા સારૂ અદર કાદાનું એક પડ મુકવુ અને ખીમેા ગેાસ્ત અથવા મરઘીનામા લખ્યા મુજબ અડધા રતલ નકી ગેાસ્તના બારીક છુદેલા ખીમાને તેમા લખ્યા મુજબ મજાહનેા સુકેા પકાવી વેલાતી સૅાસ તથા લીબુનેા રસ નાખી ખાટેા કરી મીઠાસ પસદ હેાયતેા અડધી ચમચી ખાડ મેળી કાદાના કેાડીયાની કીનારી સુધી ભરવેા પછી સેાજી કલઇવાળી થાળી યા છાલકી લંગડીની અદર જરા ઘી લગાડી તેમા એ ખીમેા ભરેલા કાદાને ઉભા સરખા ગેાઠવી ઉપર બીજી થાળી યા ઢાકણુ ઢાકી હેઠે ઘણાજ સૈજ અને ઉપર જરા વધારે દગાર મુકવા અને અવાર નવાર ઉઘાડી કાદાની ઉપર જરા ઘી લગાડયા કરવું, તેથી ડાજશે નહી. કાદા બરાબર નરમ થાયને કાઢવા એવીના બનાવવા હેાયતેા બે તેાળા કાંદાને ભુકા જેવા કાપી બે તેાળા ઘીમાં લાલ તળી છુદેલેા આદુ લસણનેા મસાલેા જરા માહે વધારી સેાજી ખારા ગેાસ્તની એવી અડધેા પાશેર અદર મેળવી થાળી યા લંગડીમા ઉપર

મુજબ કાંદા ઉભા ગોઠવીને તેની ઉપર એ રેડી હેઠે ઉપર ઇંગાર મુકવા અને કાંદા બગાબર ચરી શેકી ઘીપર આવેને ઉતારવુ

ખીમો ભરેલાં ટામેટાં.

બાહેરથી મજાહના સફાઇવાળા પાકા વચલા કદના છ ટામેટાંને ધોઈ નુછી કોરડા કરી ડીચકાં આગલથી દાંટયાં જેટલું સરખુ ગોળ ગાબડું કાપી કાઢી માહેનાં બીયાં તથા તેની સાથનો ગર કાઢી નાખી છાલ સાથે અંદરના ભાગમા બધો ફરતો એક સરખો થોડો વળગેલો ગર રાખી ઉપર ખીમો ભરેલા કાંદામા લખ્યા પ્રમાણે ખીમો તૈયાર કરી ઉપર સુધી ટામેટામા ભરી કાપી કાઢેલુ ગાબડુ પાછું વળગાવવુ અને પેણામાં યા પોહોળી છાલકી તપેલીમા નવટાંક જેટલું ઘી ગરમ કરી ડીચકું કાપેલો ભાગ ઉપર રાખીને તેમાં બધા ટામેટા ઉભા ગોઠવીને મુકી ઢાકણુ ઢાકી હેઠે ઉપર ઈંગાર મુકી ટામેટા બરાબર નરમ થાયને કાઢવા. એમા થોડી શેકી થાયછે અને મજાહના લાગેછે.

ખીમો ભરેલા પટેટા.

સારી જાતના આખ વગરના મજાહના સફાઇદાર ગોળ એકસરખા મોટા છ પટેટા વજન શેર ૨, ખીમો ગોસ્ત અથવા મરઘીનામાં લખ્યા પ્રમાણે અડધો રતલ નરી ગોસ્તનો મજાહનો સુકો પકાવેલો ખીમો, ઇંડા ૩, વેલાતી સૉસ તથા જલદ સરકો યા લીંબુનો રસ ટેસ્ટ મુજબ, પાઉંનુ ક્રીમ અથવા ઘઉંનો રવો તથા ઘી ખપ મુજબ.

પટેટાને બાફવા પણ ઘણા નરમ કરવા નહી પછી ઉપરથી અડધો ઇંચ જેટલો જાદો કકડો કાપી કાઢી પૅન નાઈફ વડે અંદરનો પટેટો સરખો કોતરી કાઢી પટેટાનુ બાહેરનુ કોટણુ બધેથી એક સરખું એક ઈંચના ત્રીજા ભાગ જેટલું જાડુ રાખી ખીમાને બરાબર ખાટો કરી દાબીને પટેટામાં ઉપર સુધી ભરીને પેલા કાપી કાઢેલા કકડાની તથા પટેટાની છાલ હાથથી છોલીને કાઢી નાખી જે પટેટાનો કાપેલો કકડો હોય તેનેજ પાછો બરાબર તેની ઉપર જરા દોહવેલું ઇંડું લગાડીને વળગાવી લેવું. પછી ઇંડાંને ભાજી દોહવીને બોરડુપર બધે હાથ વડે ચોપડીને પછી તેની ઉપર ક્રીમ યા રવો સરખો લગાડીને પછી ઇંડામાં બોળી કઢાઈમાં ડુબતું ઘી કકડાવી ધીમે બળતે કકરા ફીકા લાલ તળવા.

એ પટેટા સારા થાયછે. પણ ખીમેા ભરેલા પટેટાને રાધવા હેાયતેા ઉપર મુજબજ પણ કાચા પટેટાને પેહેલે છેાલીને પછી એજ રીતે અ દરથી કેાતરીને તેમા ખીમેા ભરવેા અને કાપી લીધેલા કકડાને ઉપર મુકી તે નીકળી નહી જાય તેટલા માટે નવી બુતારાની સળીના બે કકડા ખેાસ્વા. ત્યારબાદ અડધા શેર કાદાને છેાલી બારીક ભુકા જેવા કાપી છાલકા પેાહેાળા પાટીયામા પાશેર ઘીમા ફીકા લાલ તળી છુંદેલું આદુ લસણ ૦। તેાળેા વઘારવુ અને કેાથમીર ઝુડી ૩ નાં પાદડાં, મેાટા લીલાં મરચા ૨, ફુદનાના પાદડા ૭ તથા થેાડી સૅલરી પાર્સ્લી બધું ધેાઇને બારીક કાપી એ તથા ૦। તેાળેા નીમક નાખી અડધેા શેર પાણી રેડી તેમા પટેટા મુકીને ઢાકવુ અને એક જેાશ આવેને ઇંગારે રાખી ભાગે નહી તેમ સ ભાળથી ફેરવી બરાબર ચરે અને થેાડી એવી રેહને ઉતારી વેલાતી સૅાસ ટેસ્ટ મુજબ એકથી દેાઢ ચમચેા ભેળી મસાલેા ગરમ સપાટ ભરેલી એક ચમચી નાખી દીશમા પટેટા મુકી સળી કાઢી નાખ્યા પછી એવી રેડી મરજી પડેતેા ગાળે ગાળે છેાલેલા બાફેલા ઇંડા મુકવા. એનેા ટેસ્ટ સારેા થાયછે ઉપરથી સફાઇવાળા પટેટા નહી હેાયતેા પછી જરા મેાટા પટેટા લઇ જાદા છેાલીને ઉપરથી સફાઇદાર કરવા

ખીમેા ભરેલાં વેંગણાં.

લાબાં જાદાં વે ગણા ૪, કાદા રતલ ૧, ઘી તથા પટેટા દરેક રતલ ૦॥, કેાથમીર ઝુડી ૫ ના પાદડા, મેાટા લીલા મરચા ૪ તથા ફુદનાનાં પાદડા ૧૨ ત્રણુે ધેાઇને બારીક કાપેલું, બાફેલા તાજા ઇંડા ૪ છેાલેલા, આદુ તેાળેા ૦॥ તથા લસણ તેાળેા ૦। બેઉ છેાલીને છુદેલુ, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨, મસાલેા ગરમ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, વેલાતી સૅાસ નાનેા ચમચેા ૧, ખીમેા ગેાસ્ત અથવા મરઘીનામા લખ્યા મુજબ અડધા રતલ નકી ગેાસ્તનેા પકવીને સૅાસ તથા લીંબુનેા રસ નાખી ખાટેા તીખેા કીધેલેા ખીમેા, ઇંડા, પાંઉનુ ક્રીમ યા રવેા તથા તળવા સારૂ બીજુ ઘી એ બધુ ખપ મુજબ

કાદાને છેાલી અડધાને ભુકા જેવા અને બાકીના અડધાને સેવ જેવા કાપવા. પટેટાને છેાલીને સળી કાપવી. પછી વેંગણાના ડીચકા

રેહવા દઇને આખાજ છોલી તળીયાંમાથી અડધી ઈંચ જેટલુ જાડું કાપી કાઢીને પછી બાબુની ચીપ અથવા તવાથા યા ચમચનાં ડાડા વડે વેંગણા ચીરઈ નહી જાય તેમ સંભાળથી માહેનેા બીયાંવાળેા ભાગ કેાતરી કાઢી ડીચકાં સુધી વચમા ગાળેા કરવેા ત્યારબાદ પટેટાની સળી તથા ભુકા જેવા કાદાને ઘીમા જુદું જુદું તળીને પછી બધું ઘી કાઢી લઈ એક ચમચા જેટલા ઘીમા કેાથમીર મરચાને જરા તળી એ સઘળુ અને કાપેલેા ફુદનેા તથા એક ચમચી નીમકને પકાવેલા ખીમા સાથે ભેળી તેના ચાર ભાગ કરી અકેક વેંગણામા ભરી છેલ્લે અકેકું ઈંડુ મુકી વેંગણાના કાપેલા ભાગને પાછા તેની જગ્યા ઉપર મુકી તે નીકળી નહી જાય માટે સેાજી બુતારાની સળીનેા એક કકડેા હેઠથી ઉપર સુધી ખેાસી લેવેા પછી તળતા બાકી ઘી રહેલું હેાય તેને પેાહેાળા પાટીયામા રેડી તેમાં સેવ જેવા કાપેલા કાદા તળી માહે આદુ લસણ વઘારી તેમા બાકીનુ એક ચમચી નીમક તથા એક શેર પાણી રેડા માહે વેંગણા મુકી ધગધગતે ઇગારે મેલી હેઠેનુ પડ નરમ થાયને વેંગણા ભાગે નહી તેમ સંભાળથી તપેલું ઉતારીને ફેરવી ચડાને તદન ઘીપર આવેને ઉતારી સૉસ રેડી ઉપર ગરમ મસાલેા ભભગાવવેા. પકાવતી વેળા હેઠે ડાજે નહી તેની સંભાળ રાખવી. એ વેંગણાને તળવા હેાયતેા ઉપર મુજબ ખીમેા ભરીને તૈયાર કીધા પછી મેાટી તપેલામા પાણીને ખુબ કકડાવી તેની ઉપર મેાટી ચાળણી મુકી તેમા વેંગણા મેલી ઢાકણુ ઢાકી જરા નરમ થાયને કાઢવાં, ઘણા નરમ કરવા નહી, તેમજ બાફતા પાણી લાગે નહી તેટલું તપેલામાં પાણી એાછું રાખવુ પછી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી જરા થંડાં થાયને ચમચથી કાઢી સુકા પાઉનુ ક્રીમ યા રવેા બધે સરખેા લગાડી ઈંડા દેાહવી તેમા મુકી ફેરવતા વેંગણા ભાગી જશે તેટલામાટે બીજાં દેાહવેલા ઇડા ઉપરથી રેડાને ચમચા વડે બધે બરાબર લગાડયા પછી મેાટા પેણામા ડુબતુ ઘી બરાબર કકડાવી વેંગણાને મેાટી ચમચથીજ ઉંચકીને પેણામા મેલી એક પડ તળાયને ઉતારી સંભાળથી ફેરવી પાછું ચુલે મુકી બીજુ પડ તળીને કાઢવા એ વાની ઘણી સરસ થાયછે.

ખીમેા ભરેલાં વેંગણાં ૨ જા.

મેાટા પતળા લાબા વેંગણા ૩, નકી ગેાસ્તનેા બારીક છુંદેલેા ખીમેા રતલ ૦ા, ઘી શેર ૦ા, કાદા તેાળા ૨, આદુ તેાળેા ૦

તથા લસણ વાલ ૫ બેઉ છોલીને છુંદેલ, ઇડુ ૧, કોથમીર ઝુડી ૩ ના પાદડાં, મોટાં લીલા મરચા ૩ ફુદનાના પાદડા ૭, થોડી સૅલસ તથા પાર્સ્લી એ પાચે ધોઇને બારીક કાપેલુ, વેલાતી સૅાસ નાના ચમચા ૨, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧॥, છુંદેલા મરી તથા મસાલો ગરમ દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧

કાંદાને છોલી બારીક ભુકો કાપવો વેગણાને છોલી ડીચકા કાપી કાઢવા અને ઉપર ખીમો ભરેલા વેગણામા લખ્યા પ્રમાણે અંદરથી કોતરી કાઢીને પછી ઘી જુદુ રાખી કોતરેલા ગરમાથી ત્રીજા ભાગ જેટલો લઇ તેમા બાકીનો બધો સામાન બરાબર ભેળી વેંગણાના ગાળામા દાબીને ભરી તે બાહેર નીકળી નહી પડે માટે નરમ દોરા વડે ડીચકા તરફનો ભાગ બાંધી લેવો અને પોહોળી તપેલીમા ઘી કકડાવી તેમા વેગણા મુકી ઢાંકીને કોલસાને ઇગારે રાખી એક પડ બરાબર થાયને ઉતારી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી ચમચે ફેરવી પાછું ચુલે મુકી બીજુ બરાબર થાયને ઉતારી મસાલો ગરમ ભભરાવવો સૅાસને બદલે લીંબુનો રસ યા જલદ સરકો પણ ચાલશે

ખીમો સફેદ બુકાનો

સફેદ બુકા કોઈ વખત દર્દી નીકળેછે માટે પેહેલે બુકાની ઉપરનું ચામડુ કાઢી નાખીને પછી બુકાની જગ ફગરસને ચમચીમા ચોળી જોવી અને તેમા કાકરી જેવુ લાગેનો તે બુકા કાઢી નાખવા અને જેમાં એમ કાકરી લાગે નહી તેવા સોજાને ધોઇ ધારવાળી છરીથી બારીક ખીમા જેવા કાપવા, પણ તેમ નહી કપાય તો પછી હલકે હાથે ઢીમડાં ઉપર છુંદીને ખીમો કાળા બુકાનોછે તેમ એનો બનાવવો

ખીર ચોખાના આટાની.

ભીના ચોખાનો અથવા મીસરનો ચોખાનો પેહેલા નંબરનો ચાળેલો આટો તથા ખાંડ દરેક રતલ ૦।, સોજુ દુધ શેર ૦॥, બદામની બીજ તથા કીસમીસ દગાબ દરેક તોળા ૨, સોજો ગોલાબ નાનો ચમચો ૧, છુંદેલી એળચી તથા જાયફળ બેઉ મલી તોળો ૦।, ઘી ખપ મુજબ

બદામને છોલી બએ કકડા કાપી એ તથા દરાખને ધોઈ થોડું ઘી કકડાની તેમા બેઉ જુદુ જુદુ તળવુ પછી પોણો શેર થડા પાણીમાથી જગ જરા કરી બધુ આટામા બરાબર મેળવી ધીમે બળને ઘુટયા કરી ઘાડુ થાયને દુધ ભેળી ખાંડ નાખી ઘુંટીને ઘાડુ જેવું થાયને ઉતારી બાકીનો સામાન ભેળી કપમા ભરી ઉપર બદામ દરાખ ભભરાવવુ

ખીર ચોખાની.

ચોખાની ઘણીજ બારીક કણકી ટીપરી ૦ાા, સોજું દુધ શેર ૦ાા, ખાંડ રતલ ૦ા બદામની બીજ તથા કીસમીસ દરાખ દરેક તોળા ૨, સોજો ગોલાબ નાના ચમચો ૧, છુદેલી એળચી તથા જાયફળ બેઉ મળી તોળો ૦ા, ઘી ખપ મુજબ

બદામને છોલી બએ કકડા કાપી એ તથા દરાખને ધોઇ થોડું ઘી કકડાની તેમા બેઉ જુદું જુદું તળી કાઢવુ પછી ચોખાને સોજા ધોઇ અડધો શેર પાણીમા ઢાંકીને ધીમી આચે સીજવી પાણી સુકવીને માહે દુધ તથા ખાંડ ભેળી ચુલે રાખી ચમચો ફેરવ્યા કરવો અને ખીર જરા ઘાડી થાયન ઉતારી ગોલાબ તથા એળચી જાયફળ ભેળી કાઢીને ઉપર બદામ દરાખ ભભરાવવી

ખીર રવાની.

ઘઉના ઝીણો રવો રતલ ૦ા, સોજુ દુધ શેર ૦ાા, ખાંડ શેર ૧, બદામની બીજ તથા કીસમીસ દરાખ દરેક તોળા ૩, છુદેલી એળચી તથા જાયફળ દરેક તોળો ૦ા, સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૨, ઘી ખપ મુજબ

બદામ દરાખને ચોખાની ખીરમા લખ્યા મુજબ તળવી પછી રવામા એક શેર પાણી ભેળી ચુલે મુકી કકરો પડેને ઘુંટયા કરવુ અને રવો ચગીને ઘાડું થાયન દુધ તથા ખાંડ ભેળી ઘુટયા કરી ઘટ થાયન ઉતારી ગોલાબ તથા એળચી જાયફળ ભેળી કાઢીને ઉપર બદામ દરાખ ભભરાવવુ

ખીર સાગુચોખાની.

સાગુચોખા તાળેલા શેર ૦ા, ખાંડ શેર ૦ાા, દુધ શેર ૦ાા, છુંદેલી એળચી તથા જાયફળ દરેક તોળો ૦ા, સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૨.

સાગુચોખાને ચુટી સોજા ધોઇ એક શેર પાણીમા ચુલે મુકી કકરો પડેને ઘુટયા કરી ઘાડું થાયને દુધ તથા ખાડ નાખી ઘાડી ખીર થાયને ઉતારી બાકીનો સામાન ભેળવો.

ખીર સેવની.

જુની ઝીણી સેવ શેર ાા, દુધ શેર ાા, ખાડ શેર ાા, બદામની બીજ તથા કીસમીસ દરાખ દરેક નવટાક, છુદેલી એળચી તથા જાયફળ દરેક તોળો ા, સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૪, ઘી ખપ મુજબ.

ચોખાની ખીરમાં લખ્યા મુજબ બદામ દરાખને ઘીમાં તળવી પછી સેવને ચુટી નવટાંક ઘી તથા અડધા શેર પાણી સાથે ચુલે બળતે જોશ આપી ચમચે ભેળીને પછી ધીમી આચે ઢાકીને રાખવું અને બધું પાણી સુકાય ત્યારે કરછીથી ઘુટી નાખી દુધ તથા ખાડ નાખી બે ત્રણ કકરા પાડી ઉતારીને બાકીનો સામાન ભેળવો

ખુરમો.

હાડકા કાઢી નાખેલા નરના નર્મ ગોસ્તના દોઢ ઇચના કાપેલા કકડા રતલ ૫, સોજુ ઘી શેર ૪, નીમક તોળા ૧૫, આખા કાળા મરી તથા જીરૂં દરેક ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૭

ગોસ્તને ધોવુ નહી પણ એમજ ચરબી સઉ કાઢી નાખીને સાફ કરવુ અને સોજી નવી ટોપલીમા પડે પડ નીમક સાથે ગોસ્ત ભરી તેની ઉપર સોજુ ધોઇને નુછેલુ કેળનુ પાદડુ મુકીને અદર બેસતું આવે તેટલુ કલઇ ભરેલુ ઢાકણુ યા કોડીની રકાબીને ચટુ મુકી તેની ઉપર વજન મેલીને ચાર પાચ કલાક પાણી ઝરવા દેવુ પછી કાઢીને ગોસ્તપર વળગેલુ નીમક ખ ખેરી કાઢવુ અને સોજી કલઇ ભરેલી ઉંડી તપેલીમા ઘી કકડાવી તેમાં ગોસ્ત, જીરૂ તથા મરી નાખી ઘણે ધામે બળતે ઉઘાડી તપેલી મુકવી, પાણી મુદલ નાખવું નહી અવાર નવાર માહે ચમચ ફેરવી તળે ઉપર કરવુ અને વીમાજ ગોસ્ત ચરી નરમ અને લાલ થાયને ઉતારી જરા થંડું થાયને ઘીમા મેળવીને બરણીમા ભરી ગમેતો ઘી સાથે એમજ ખાવુ અને ઘી પસદ નહી હોયતો ગરમ કરીને ખાવુ. થંડીની રૂતુમા એ ગોસ્ત ઘણા દીવસ રહી શકેછે. સાફ કીધેલી કુમળી ચાર મરઘીના કટકાનો એમજ ખુરમો થાયછે પણ તેમા નીમક પચી જાયછે માટે દસ તોળાજ લેવુ અને ત્રણ કલાકમાંજ બનાવવુ

ખાંડની મીઠાઇ.

ઘણીજ બારીક દલેલી કૅસ્ટર શુગર થોડી લેવી અને બાવળના સોજા ગુંદરને પાણીમાં ભીનવી કપડાથી ગાળીને તે તથા રંગ કેક તથા જૅલીનોછે તેમાનો ગમે તે રગ જરા નાખી બાંધેલો કઠણ આટો હોય તેવી ખાડ કરવી અને ફુલ તથા પાદડાની તરેહના પત્રાના ઝીણાં છાલકા મોલ્ડસ આવેછે તેમા દાબી કાઢી પ્લમ કેક યા બીજાં કોઇ પણ કેકની ઉપર તરેહ કરવાના કામમા લેવુ.

ખાંડવઇ.

મીલનો પેહલા નંબરનો ચોખાનો આટો અથવા ધોયલા ચોખાનો આટો રતલ ૦॥, ખાડ શેર ૧, સોજુ ઘી નવટાક, બદામની બીજ તથા ભાજેલા પસ્તા દરેક તોળા ૩, સોજુ દુધ શેર ૨, છુદેલી એળચી તોળો ૦॥ તથા જાયફળ તોળો ૦।, સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૪.

બદામ પસ્તાને છોલી બારીક સ્લાઇસ કાપવી પછી આટાને ચાળી ઘીમાં જુજીને ઉતારવું અને એક શેર પાણીમાથી તેમા જરા જરા કરી બધુ મેળવીને જરાબી ગાગડો રાખવો નહી અને દુધમા ખાડ પીગળાવી ગાળીને મેળવી ધીમે બળતે ઘુટયા કરી કઠણ થાયને બાકીનો સામાન ભેળીને ઉતારી કલઈ ભરેલા ખુનચાને બીજું ઘી લગાડી તેમા નાખી કાસીયાના તળીયાને ઘી લગાડી તે વડે મરજી મુજબનું જાડું થાપી ઉપર બદામ પસ્તા ભભરાવી થડું થાયને કાપ મુકી તવાયા વડે કકડા ઉપાડવા. ઘઉંના આટાની પણ એ ખાડવઈ થશે.

ખાંડવઇ ૨ જી.

સોજો ઝીણો રવો રતલ ૦॥, સોજુ મીઠાઇનુ ઘી શેર ૦।, ખાડ રતલ ૦॥, મોટુ પાકટ નાળીયેર ૧ ખમણેલું, બદામની બીજ નવટાક, છુદેલી એળચી તથા જાયફળ દરેક તોળો ૦॥, સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૪, વૅનીલાનુ ઍસૅન્સ નાનો ચમચો ૧.

બદામને છોલીને બારીક પીસવી. નાળીયેરમાં થોડુ થોડું થંડું પાણી નામી ત્રણ ચાર વખત મળીને બધુ બે શેર દુધ કાઢીને કપડાથી

ગાળવુ પછી સેાજી તપેલીમા રવેા નાખી તેમા જરા જરા કરી બધુ દુધ ભેળી જરાખી ગાગડેા રાખવેા નહી અને માહે ઘી, ખાડ તથા બદામ મેળવી ધીમે અળતે ધુટયા કરી રવાના ગાગડા વળવા દેવા નહી. કઠણુ થઈ ઘી છુટુ પડેને બાકીનેા સામાન ભેળીને ઉનારી એક કલઈ ભરેલા ખુનચાને જરા ઘી લગાડી તેમા અડધી ઇચ જાડું થાપી થડું થાયને કાપ મુકી તવાથાથી કકડા ઉપાડવા મરજી પડેતેા બે શેર ભેંસના દુધમા નાળીયેરનું દુધ કાઢવુ પણ તેમા પાણી મુદલ લેવું નહી. દુધની ખાડવઈ વધારે સારી થશે

ખાંડવઇ ધાંનવરઇની.

કાજી ધાનવરઈનીમા લખ્યા મુજબની ધાનવરઈ રતલ ૦॥, સેાજું દુધ શેર ૦॥।, ખાડ શેર ૦॥, સેાજુ ઘી શેર ૦।, મેાટુ નાળીયેર ૧ ખમણેલુ, છુદેલી એળચી તથા જાયફળ દરેક તેાળેા ૦॥, બદામની બીજ નવટાક, સેાજો ગેાલાબ નાના ચમચા ૪

ધાનવરઇને ચુંટી સેાજી ધેાઇ બે શેર પાણી સાથે ઢાકીને ધીમે બળતે મેલી તદન નરમ થાયને ઘણાજ ઝીણા આધરાની ત્રાબાની યા રંગ વગરની સેાજી તારની ચાળણીથી બધુ છાડી કાઢવુ પછી નાળીયેરમા દુધ નામી ચેાળી ચેાળીને બધુ દુધ કાઢી કપડાથી ગાળીને ધાનવરઈમા એ દુધ, ઘી તથા ખાડ બરાબર મેળવી હાથ રાખ્યા વગર ધીમે બળતે ધુટયા કરી કઠણુ થાયને બદામને આગમચથી છેાલી છુદીને તૈયાર રાખી તે ભેળી ધુટયાજ કરવુ અને ઘી છુટુ પડેને બાકીનેા સામાન ભેળીને ઉતારી ખાડવઈ ૨ જીમા લખ્યા મુજબ થાપીને કકડા કાપવા.

ખાંસી તથા હાંફનું કંટારા થુવરનાં ફળનું સીરપ.

કટારેા થુવર જે પંજાનેા થુવર, ફેનીયેા થુવર, વાપ યા થાપરેા થુવર, હાથ થુવર એવા અનેક જુદા જુદા નામેાથી એાળખાતેા પણ એકજ જાતનેા નાગની ફેણના જેવા પેાહેાળા પાદડા અને તેની ઉપર લાબા કાટાના છુટા છુટા ઝુમખા સાથનેા થુવર થાયછે, જેની એમેામા

વાર ભરેછે અને નવસારી પ્રાંત તરફ એને ફાફડો ચુવર અને વડોદરા તરફ વેલાતી થોર તથા અગર થોરી કહેછે, તેમજ કાઠીયાવાદમાં હાથલીયો થોરના નામથી ઓળખેછે એમ તા૦ ૧૯ મી ઑગસ્ટ ૧૯૧૧ ના જામે જમશેદમા છાપેલુછે. એ ચુવરને ઇગ્રેજીમાં Prickly Pear અથવા Cactus Indicus કહેછે, તેમજ એ ઝાડને નીંગફ, નીવડુંગ, નીવરણુ, લીરૂગ તથા મીનગુટ કહેછે અને એના ફળને બૅાન્ડ, સાબરગોડા અથવા બોડાં પણ કહેછે અને હીંદુસ્તાનીમાં નાગફની અને ફળને નાગફનીકા ગોટા અથવા ગોડે કહેછે એ થુવરના ઝાડના ફળ ઇડાનાં જેવા લબ ગોળ લીલા હોયછે અને તે પાકેછે ત્યારે લાલ થાયછે અને તેની ઉપર પણ પાદડાનીજ કાની પણ નાના કાટાના ઝુમખા હોયછે અને વળી તે કાટાના થડમા રૂવા જેવા બારીક કાટા રહેછે, તે કાટા ખરીને હવામા ઉડી ચામડીમાં પેવશ થઈ ઘણા બીકાયછે, તેટલામાટે ઘણી સંભાળ ગખી ફળને હાથ લગાડવો નહી પણ હલવેથી ચીમટા વડે ઉચકવા એ ફળ સીરપ માટે પાકેલાં લાલ પણ તદન કઠણ તોડવા અને મુકી મોસમનાં મુબઈના ત્રણ શેર અને વરસાદના દાહડાના ચાર શેર તોળીને લેવા વચલા કદના પંદર સોલ ફળનુ વજન એક શેરને આસરે થાયછે પછી એક સોજા ઠીકરાને પ્રથમ ચુલે મોટે બળતે ગરમ કીધા પછી બળતુ સેજ ઓછુ કરી ઠીકરાની ઉપર સમાય તેટલા ફળ નાખી સાફ તવાયા વડે ફેરવ ફેરવ કરવુ અને ફળની ઉપરના બધા કાંટા બરાબર બળી જાય પછી કાઢી એકેક ફળને થંડા પાણીથી ધોઇને તેની ઉપર બાકી કાટા રહેલા હોય તે બધા બરાબર કાઢી નાખ્યા બાદ પાછા બધા ફળને બીજાં પાણીથી બધા સાથે એકઠા ધોઇને ઉભા બબે કટકામા કાપી તદનજ કલઇ ભરેલી તપેલી અથવા તદનજ આખા ઍનેમલના વાસણુમા નાખી હાથ વડે ખુબ તરેહ ભચડીને તેમા બે પાશેર થંડું પાણી રેડી ઢાકીને ધીમી આચે મેલા અવાર નવાર ઉઘાડીને લાકડાના ચમચા યા કલઈ ભરેલી ચમચથી ભચડયા કરવુ અને ફળ તદન નરમ થઇ દોઢ પાશેર જેટલો રસ રેહને ઉતારી થંડું થાયને ઘણા ઘટ સફેદ કપડાને ધોઇ નીચવીને તેમાથી રસ ગાળી લઈ છુછાને સાફ હાથથી ખુબ તરેહ ભચડીને થોડુ થોડુ કપડામા નાખીને બાકી

રસ હોય તે નીચવીને કાઢી લઈ તેમા છુંદેલી ચીનાઈ શાકર અથવા પહેલા નંબરની શાકરીયા ખાડ ગમે તે એક શેર ૦ાા પીગલાવીને બીજાં એવાંજ સેાજાં ઘટ કપડાને ભીનવી નીચવીને તેમાથી અમથું ભચડયા વગરજ ગાળીને ઉપર મુજબના પણ ૩ડા વાસણમાં ચુલે બળતે ઉંધાડું મુકવું અને ઉપર મેલ આવે તે કાઢયા કરવેા લીંબુ ખાધાથી સરદી થાય એવેા વેહમ નહી હેાયતેા પછી ખાટા લીંબુનેા ગાળેલેા રસ અંદર નાનેા એક ચમચેા રેડવેા, તેથી સીરપનેા મેલ છુટેા પડીને વધારે નીતરૂં થાયછે પછી એક પાઇંટ એટલે ભરેલુ બે પાશેર જેટલુ તૈયાર સીરપ કરીને ઉતારવું પણ એ રીતે સીરપ ભરીને તૈયાર કરવાને નહી બની શકેતેા પછી મધના જેટલુ ઘાડું સીરપ થાયને ઉતારવુ અને થંડું થાયને ફરી એક વાર બનેતેા સુકા ઘટ કપડાંથી પાછું ગાળીને પછી પાઇટમા ભરીને થંડકમા રાખવુ કારણ ઉંફવાળી બંધ જગ્યામા રાખવાથી માહે ખમીર ચઢીને બુચ ઉડી જાયછે તેમજ ખાટું પણ થાયછે, તેાપણ આઠથી દસ દીવસ સુધીતેા સેાજું રહેછે, તે પછી ઉપર સેજ ફીણ આવેછે તેાય તે પાછું ગાળીને ઉપ્યેાગમા લઈ શકાયછે, પણ તદનજ ખટાસ થાય ત્યારે પીવુ નહી બનતા સુધીતેા સીરપ થેાડું થેાડું તાજુ જ બનાવવું, પણ તેમ નહી બની શકે અને વધારે બનાવવુ હેાયતેા તેમા ઉપલે હીસાબે પાણી રેડવુ નહી કારણ તે બધુ બળતા ઘણેા વખત લાગે એટલુજ નહી પણ બધેા કસ બળી જવા સાથે રસનેા તેજદાર રંગ પણ ઝાખેા પડેછે, તેટલામાટે આપણી સમજણ મુજબ ધારીને પાણી એાછું નાખવું જોઇયે ખાસી તેમજ હારૂન ઉપર દીવસમા બેથી ત્રણ વખત એકથી દેાઢ નાનેા ચમચેા (ડૅઝર્ટસ્પુન) ભરી સીરપમા એવાજ બેથી ત્રણ ચમચા ભરી થંડું પાણી ભેળીને ભેાજન લેવાની પંદર વીસ મીનીટ આગમચથી પીવુ પણ ખાસી હાફનનુ ઘણુ જોર હશેતેા તેને થેાડા દીવસમા એથી ફાયદેા થશે નહી, ખાચેા નાખ્યા વગર ખતથી ચાલુ બે ત્રણ માસ અથવાનેા બરાબર નરમ પડે ત્યા સુધી લીધાથી ઘણેા ફાયદેા થાયછે એ સઘળું છતા પેહલે પેાતાના ઘરના ડૅાકટરની સલાહ લેવી અને તે રજા આપે તેાજ એ સીરપ પીવુ, તેની સલાહ લીધા વગર કેાઇએ પણ એનેા ઉપ્યેાગ કદી કરવેા નહી જે ઠેકાણે રેાજ એ ફળ તાજાં મળી શકતા હેાય ત્યા સીરપ બનાવીને લેવાની જરૂર

નથી સાત આઠ ફળના પ્રથમ ઉપર મુજબ કાટા બાળી ધોઇને બરાબર સોજાં કીધા પછી ભચડીને તેનો રસ કાઢી બીનવીને નીચવેલાં ઘટ કપડાથી ગાળી તેમા ટેસ્ટ મુજબ જરા ખાંડ મેળીને એ રસમાંથી દીવસમા બે ત્રણ વખત પીધાથી સીરપનાં જેવીજ અસર થશે. આઇસક્રીમનો રંગ આપવા માટે પણ એ ફળનો રસ વપરાયછે.

ખાંસી તથા હાંફનનું શરબટ.

ચીનાઇ શાકર શેર ૫ છુંદેલી, મોટા નવાં સુકાં અંજીર શેર ૧ ને નવટાંક, વરગુંદા શેર ૦॥।, ઉનાફ શેર ૦॥, કાળી દરાખ; જુફો, ગુલબનસફા, ખતમી; હંસરાજ; જેથીમધ તથા ખમબાજી દરેક નવટાક, એળચી તોળા ૩

બધા સામાનને સાફ કરી તેમાથી જે ધોવા જેવો હોય તેને થંડાં પાણીથી સોજો ધોઇ લુછી બરાબર કોરડો કરીને પછી બધા સામાનને સોજી ખલમા ઓખરો કરવો અને તદન કલઇ ભરેલા વાસણમાં નાખી તેમા સોજું થડું પાણી આઠ શેર રેડીને બે દાહડા ઢાકી રાખ્યા પછી ત્રીજે દાહડે કાઢી તદન કલઇ ભરેલા ઉંડા તપેલામા ચુલે ધીમે બળતે મુકવુ અને બધુ નરમ થઈ માહે ત્રણેક શેર જેટલું પાણી રેહને ઉતારી થડું પડેને હાથ વડે ચોળવુ પછી ખાડીના સોજાં જાંજરાં કપડાંના કટકાને પાણીથી ધોઇ નીચવીને એક કલઇવાળાં તપેલાં ઉપર દોરીથી બાધી તેમાથી બધો રસ ગાળી લઇ છુછામા બીજું બે શેર પાણી રેડી પાછું ચુલે મુકી અડધુ પાણી બળેને ઉતારી ઉપર મુજબ ચોળી ગાળીને છુછો ફેંકી દેવો ત્યારબાદ કપડાને ધોઇ ગાળેલા રસમા શાકર પીગળાવીને પાછુ ગાળી ચુલે મુકી ચાર પાંચ કકરા પડેને ઇંગારે રાખી ચમચ ફેરવ્યા કરવી અને શરબટ પતળું રેહતાં બીગડી જશે તેમજ ઘણું ટાઇટ કીધાથી બંધાઇ જશે, માટે એ બેમાની વચમાનું બરાબર ચાસવાળુ થાયને ઉતારી થંડું પડેને બાટલીઓમાં ભરીને લાખ લગાડી પૅક કરવુ ખાસી અથવા હાફન હોય ત્યારે સહવાર સાંજ એક નાનો ચમચો (ડૅજર્ટસ્પુન) શરબટમા એક વાઇન ગ્લાસ થડું પાણી મેળીને પીવુ હાંફનનુ જોર વધારે હોય તે વખતે પીધાથી પણ તુર્તવેળા આરામ થાયછે

ગ્રેવી.

કાંદા તથા વા દરેક શેર ૦।, કોથમીર ઝુડી ૩ ના પાદડા તથા મોટા લીલા મરચા ૨–૩ બેઉ ધોઇને બારીક કાપેલું, નીમક તથા ખાંડ દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, ચોખાનો આટો તોળો ૦॥।, આદુ તોળો ૦। તથા લસણ વાલ ૫ બેઉ છોલીને છુદેલુ, મરચાની ભુકી વાલ ૫, સોજો જલદ સરકો નાના ચમચા ૨.

કાંદાને છોલી ઘણોજ બારીક ભુકો કાપી ધીમા ફીકો લાલ તળી માહે આદુ લસણ નાખી તેનો તળવાનો સોહડમ નીકળેને બરાબર લાલ થાયને એક પાશેર પાણીને આટા સાથે બરાબર મેળવીને માહે તે તથા બધો સામાન બરાબર ભેળી ચુલે ધીમે બળતે રાખી અવાર નવાર ચમચ કરવી અને ગ્રેવી ઘાડી થાયને ઉતારવી સરકો જલદ નહી હોયતો થોડો વધારે નાખવો એ ગ્રેવી ખાવામા સૉસના જેવી લાગેછે જો ગ્રેવીના કટલેસ માટે ગોસ્તની ગ્રેવી નહી હોયતો ઉપર મુજબ એ ગ્રેવીનો બધો સામાન તૈયાર કરવો પણ એને ચુલે મુકીને ઘટ કરવાને બદલે તળેલા છ કટલેસને પેણામા પાથરી તેની ઉપર રેડીને પછો ઢાકી થોડી વાર પછી પેણાના કડા પકડીને હલાવવુ અને કટલેસ ફુળે અને ગ્રેવી ઘટ થાયને ઉતારવુ.

ગ્રેવી ટામોટાંની.

કટલેસ ગ્રેવીના તથા ટામોટાની ગ્રેવીના આએ ચોપડામાછે તેમા ટામોટાની ગ્રેવીના બનાવવા લખેલાછે તે મુજબનો બધો સામાન તૈયાર કરવો પણ તેમા લખ્યા પ્રમાણે તળેલા કટલેસ ઉપર રેડવાને બદલે એ તૈયાર કીધેલા સામાનને એક જોશ આપ્યા પછી ઈગારે ગ્રેવી ઘટ કરીને ઉતારવી અને કોઇ વાનીમા એ ગ્રેવીનો ખપ હોય ત્યા એ વાપરવી.

ગાજરપાક.

સોજા ગોલાબી છાલના અને અંદરથી ઘેરા રંગના નીકળેછ તેવા મોટા પણ કુમળા ગાજરને છોલવા નહી પણ છરીથી છાલને ઓખવી કાઢી બે ફાડચા કાપી વચમાનો લીલો યા પાળા રંગનો ભાગ હોય તેટલુ કાપી કાઢીને પછી અકેક ઇંચ જેટલા કાપેલા કકડા શેર ૧,

સોજુ઼ં દુધ શેર ૨, સોજી ખાડ શેર ૧॥, સોજુ માખણનુ ઘી શેર ૦॥, બદામની બીજ શેર ૦।, તાજાં ઈંડાં ૬, એળચીના દાંણા તોળા ૨ જાદા છુંદેલા, જાયફળ તોળો ૧॥ બારીક છુંદેલું, ઘણો સોજો ગોલાબ પાશેર ૦॥

બદામને છોલી આડા ત્રણ ત્રણ કકડા કાપવા અથવા પતળા સ્લાઈસ કાપવી અને ઘીને બરાબર કકડાવી તેમા ફીકી લાલ તળીને કાઢી લેવી ગાજરને પાણીમા તદન નરમ બાફી બધું પાણી કાઢી નાખી સેજ પણ કકડો રેહ નહી તેમ ધુટીને નરમ માવા જેવાં કરી કલઈ ભરેલા પાટીયામા દુધ સાથે બરાબર ભેળી ચુલે બળતે મેલી ધુંટ્યા કરવુ અને ઘાડા દુધપાક જેવુ થાયને માહે ખાંડ ભેળી ધુંટયા કરી તે પીગળેને ઘી નાખી પાછુ એવુ દુધપાક જેવું થાયને ઉતારવુ અને જરા ફુકું જેવું થાયને ઈંડાને ભાજી ખુબ દોહવી માહે તે મેળવી પાછુ ચુલે ઇગારે ધુટયા કરી સેજ કઠણ અને ચીવટ થાયને ગોલાબ નાખવો અને તે બળીને પાછું ચીવટ થાયને ઉતારી એળચી જાયફળ ભેળી જરા થંડુ થાયને તળેલી બદામ ભેળવી ઇડાં પસદ નહી હોયતો તે નાખ્યા વગર બનાવવો એ ગાજરપાક જોવામા ઈંડાંપાક જેવો લાગેછે પણ સ્વાદમા વધારે સારો થાયછે

ગુંદર.

સોજુ તાજું દુધ શેર ૧૦, સફેદ ખાંડ શેર ૫, સોજો બાવળનો ગુંદર, સોજુ મીઠાઈનુ ઘી તથા બદામની બીજ દરેક શેર ૧, છુદીને ચાળેલી સુઠ શેર ૦।, છુદેલી એળચી તથા જાયફળ દરેક તોળો ૧.

બદામને છોલી આખી તળીને છુંદવી અથવા સ્લાઈસ કાપીને તળવી ગુદરને છુંદી ચાળી ઘીમા તળીને કાસીયાથી વાટવો. પછી સોજા તપેલામા દુધ નામી બે કકરા પાડી તેમા ગુદર નાખી ધીમે બળતે ધુંટયા કરવુ અને માવા જેવું થાયને ઘીને પાછું કકડાવી તે, સુઠ તથા બદામ ભેળવી અને આગમચથી ખાંડનો ટાઈટ શીરો તૈયાર કરી રાખી તે નામી ઇગારે ધુટયા કરી તળીયે લાગવા દેવુ નહી. ઘી છુટુ પડે અને ગુદર લાલ થાયને ઉતારી એળચી જાયફળ ભેળવુ

ગુંદર ૨ જો.

સેાજી ખાંડ શેર ૧૦, સેાનું મીઠાઈનું ઘી શેર ૯, તાજું દુધ શેર ૫, તદન સુકું ઘઉંનુ દુધ તથા બદામની બીજ દરેક શેર ૨, સેાજો બાવળનેા ગુદર, ભાજેલી કમરકાકડી, સુકા સીંગેાડાં, ચારેાળી; ભાંજેલાં પસ્તાં તથા સુકા ગેાખરૂ દરેક શેર ૧, છુદીને ચાળેળી સુકી મેદા સુંઠ તથા ખસખસ દરેક શેર ૦॥, પીપળીમુળના ગાઠ તથા ઉજળાં મરી દરેક શેર ૦।, પંજાબી સાલમ તેાળા ૫, છુદેલી એળચી તેાળા ૨ તથા જાયફળ તેાળેા ૧

સેાજાં વાસણુમા પાચ શેર થડા પાણી સાથે ગુદરને પદર કલાક ભીનવી રાખવેા બધા મેવાને છેાલી બદામ પસ્તાની સ્લાઈસિ કાપવી. બાકીના બધા સામાનને જુદા જુદા છુંદીને ચાળવુ પછી ઘીને બરાબર કકડાવી તેમા પેહેલે મેવાને જુદા જુદા તળીયા પછી જરા જરા ઘીમા ગેાખરૂ; કમરકાકડી, સીગેાડા એકેક પછી તળી છેલ્લે જરા વધારે ઘીમા ઘઉંના દુધને લાલ તળવુ ત્યારબાદ એક સેાજા કલઈવાળાં તપેલામા દુધ સાથે છુદેલી સાલમ ભેળી ચુલે ઘુટયા કરી માવેા થાયને એક શેરને આસરે ઘી નાખી માવાને ઇંગારે લાલ કરવેા પછી એક શેર જેટલુ ઘી જુદું કાઢી પાણી સાથના ગુંદરને પાણીમા બરાબર મેળવીને પછી સેાજા તપેલામા ચુલે મુકી ઘીમાથી જરા જરા નાખતા જઈ ઘુટયા કરવું અને બધું બળીને ઘી છુટું પડેને ઉતારવુ. ને પછી ખાડનેા જરા ટાઈટ શીરેા કરી થંડેા પાડીને તેમાં બધેા સામાન ભેળી ઇગારે ચમચથી ફેરવ્યા કરવુ અને ઘી છુટું પડેને એળચી જાયફળ ભેળીને ઉતારી જરા થડેા થાયને છેલ્લે તળેલેા મેવેા મેળવવેા.

ગુંદર ૩ જો.

સેાજો બાવળનેા ગુદર તથા સેાજુ તાજું મેદા આદુ દરેક શેર ૧, મીઠાઈનુ ઘી તથા સેાજી ખાડ દરેક શેર ૨॥, છુંદેલી એળચી તથા જાયફળ દરેક તેાળેા ૧

ગુંદરનેા કચરેા કાઢી છુદી ચાળીને ઘી કકડાવી તેમા તળી કાઢી કાંસીયાથી વાટવેા પછી આદુને છેાલી છુંદીને તેનેા રસ કાઢી તેમાં તળેલેા ગુંદર, ખાડ તથા એળચી જાયફળ ભેળી એક રસ કરી એક

ચપટ ઢાંકણુની બરણીમા ભરી ઢાંકીને કપડાથી મોઢું બાધી ચોમાસાંની રૂતુમાં ચાલીસ દીવસ રાત દીન ચુલા આગલ બરણી મુકી રાખવી, પણ બીજી રૂતુમાં એટલાજ દીવસ અને રાત ઠાર તેમજ તડકાંમાં મુકીને પછી ઉપયોગમા લેવો એ ગુંદર ખાધામાં ઘણો થંડોછે.

ગુંદર ૪ થો.

સોનો બાવળનો ગુંદર શેર ૧, સફેદ મેદા ખાંડ શેર ૪, સોજું ભેંસનું દુધ શેર ૪, સોજું મીઠાઇનુ ઘી શેર ૧।, બદામની બીજ; ભાજેલાં પસ્તા તથા ગોખરૂ દરેક શેર ૦।।, એળચીના દાણા તોળા ૨ તથા જાયફળ તોળો ૦।।। બેઉ છુંદેલું

ગમેતો ગુંદર બનાવવાની એક દીવસ અગાઉ અને ગમેતો તેજ દાહાડે ખાડનો ટાઇટ ઘાડો શીરો કરવો ગોખરૂં એમ છુંદવાં કઠણ પડેછે માટે આખો દાહડો તડકે મુકીને પછી સાંજે એક દીવસ અગાઉથી છુંદીને ચાળવાં ગુંદરને છુંદી તારની ચાળણીથી ચાળવો બદામ પસ્તાને છોલી ધોઇ કોરૂ કરી બધા ઘીને મોટી કઢાઇમાં બરાબર કકડાવી તેમા એ બેઉને જુદુ જુદું લાલ તળીને છુંદવુ. પછી બાકી રહેલા ઘીમા ગુંદરને લાલ તળી ત્રાબાના ખુનચામા નાખી કાસીયાથી વાટવો અને એમાથી બાકી વધેલા ઘીમા ગોખરૂને લાલ ભુંજવો સારબાદ તદન સાફ કલઇ ભરેલા તપેલામા દુધ સાથે ગુંદર મેળવી ચુલે ઘુંટયા કરી દુધપાક જેવુ ઘાડું થાયને ગોખરૂ તથા શીરો ભેળી ઘુંટયાજ કરવુ અને સેજ ઘટ થાયને મેવો ભેળવો અને જરા કણ જેવો થાયને એળચી જાયફળ ભેળાને ઉતારવો એ ગુંદર મજાહનો થાયછે કોઇ વેળા દુધમા ગુંદરને ઉકાળતી વેળા દુધ ફાટી જાયછે, પણ તેની ચીંતા નહી, તેમબી થાયતો દુધનુ પાણી બળી જાય પછી ઉપલીજ રીને બીજો સામાન ભેળીને બનાવવો. પણ તેમ કાઇ બીગડતો નથી, મજાહનોજ થાયછે. માવો નાખીને ગુદર બનાવવો હોયતો તેમા દુધ લેવુ નહી પણ સેજ ચાસવાળો શીરો કરી તેમા બે શેર મોલો માવો મેળવી ગુંદર તથા ગોખરૂ નાખીને પછી ઉપલીજ રીતે ગુદર તૈયાર કરવો.

ગુંદર ૫ મો.

તાજું દુધ શેર ૨।।, ચીનાઇ શાકર તથા સોનો બાવળનો ગુંદર દરેક શેર ૧, સોજું મીઠાઇનુ ઘી શેર ૦।।, છુંદેલુ જાયફળ ૧, પીપળીમુળના ગાંઠ તોળો ૦।। છુંદીને ચાળેલા.

ગુંદરને છુટી તારની ચાળણીથી ચાળી ઘી કકડાવી તેમાં તળી કલઈવાળા ખુનચામા નાખી કાસીયાથી વાટવુ શાકરને જરા ખોખરી કરવી. પછી સોજા કલઈવાળા પાઠીયામા દુધને ત્રણ કકરા પાડી તેમા તળેલાં ઘી સાથેજ ગુદર નાખી જરાખી હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટયા કરી જરા ઘટ જેવુ થાયને શાકર નાખી ઘુંટયાજ કરી જરા વારે પીપળીમુળ નાખી માવા જેવું થાયને ઉતારી એળચી જાયફળ ભેળવું.

ગુંદરપાક ભરૂચનો.

ભીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા ઝીણો રવો દરેક રતલ ૦॥, સોજી મેદા ખાંડ શેર ૧, સોજું માખણનુ ઘી થંડીની રૂતુ હોયતો શેર ૧। અને બીજી રૂતુમા શેર ૧, બદામની બીજ તથા કીસમીસ દરાખ દરેક શેર ૦॥, ઘણો સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૪.

બદામને છોલી સ્લાઈસ કાપવી અને દરાખને ધોઈને કોરડી કરવી. પછી ઘી કકડાવી તેમા બેઉ જુદું જુદું તળી કાઢી એજ ઘીને સોજા તપેલામા નાખી તેમા આટો તથા રવો નાખી ઈંગારે મુકી ફેરવ ફેરવ કરી ભુજવો પણ સેજખી રતાસ પકડવા દેવો નહી. પછી ખાંડ ભેળી બદામ દરાખ નાખી ચમચે ફેરવ્યા કરી તળીયે કે બોરદુપર સેજખી લાગીને લાલ થવા દેવુ નહી. ખાંડ ભેળીયા પછી પાચ મીનીટમા ઉતારી ગોલાબ ભેળી એક ખુનચામા દોઢથી બે ઈંચ જાદો સરખો થાપી થડો થાયને ત્રણથી ચાર ઇંચ મોટા ચોરસ કકડા કાપી તવાથા વડે ઉપાડીને કાઢવા.

ગુંદરપાક હોરાજીનો.

સોજો કઠણુ મોલો માવો તથા સોજું મીઠાઈનુ ઘી દરેક શેર ૨, સોજી ખાંડ શેર ૧, સોજો મકલાઈ ગુંદર શેર ૦॥।, બદામની બીજ તથા ભાજેલા નવા કંદારી પસ્તા દરેક શેર ૦॥, છુંદેલી એળચી તોળો ૧, સોજી ખરી કેસર વાલ ૫.

ચાર ચમચી થંડાકુપાણી સાથે કેસરને સોજી ખલમા ઘણી બારીક વાટવી. બદામને છોલવી અને પસ્તાને કપડામાં નાખી ચોળીને છલટા નીકળે તે ઉફણીને કાઢી નાખી એ બેઉને ઝીણું છુંદવું.

ગુંદરના ત્રણ ભાગ કરવા અને સાફ મોટી કઢાઇમાં બધું ઘી કકડાવી તેમાં ગુંદરના એકેક ભાગને જુદો જુદો કકરો પણ સફેદ તળી મોટા ઝારાથી કાઢી કલઇવાળા ખુનચામા નાખી એવાજ કલઇ ભરેલા કાંસીયાના તળીયાથી વાટવો. પછી કઢાઇમાથી બધુ ઘી કાઢી લઇ ખાલી કઢાઇમા માવો તથા ખાંડ નાખી ધીમે બળતે ફેરવ ફેરવ કરી બધું પીગળીને બેઉ મળી જાયને થોડીવાર પછી કકડેલા ઘીમાંથી નવટાંક જેટલું એમા નાખીને ફેરવ્યાજ કરવું અને ઘટ થાયને ઉતારી બાકીનો બધો સામાન ભેળી ચમચથી પાંચેક મીનીટ ઘુંટયા કરવું. પછી એક સોજા ખુનચાને જરા ઘી લગાડી તેમાં સફાઇથી અડધી ઇંચ જાદો થાપી પાચ સાત કલાકે ઠરે પછી ડાયમંડ આકરના કાપ મુકી તવાથા વડે કકડા ઉપાડવા. ઉપલા સામાનનો ગુંદરપાક શેર પા થાયછે.

ગુંદર ફાકવાનો.

સોજા બાવળના ગુંદરના મોસંબી ચણા જેટલા કકડા તથા ચીનાઇ શાકર દરેક શેર ૧, એળચીના દાણા તોળો ૧

ગુંદરને ઠીકરા ઉપર બરાબર ભુંજી છુદીને તારની ચાળણીથી ચાળવો. શાકરને પણ છુદીને ચાળવી. એળચીને બારીક છુંદવી. પછી એ ત્રણુંડે ભેળી સહવાર સાંજ ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧ એ ગુંદર લઇને ફાકી ઉપરથી એક ગોટ પાણી પીવુ.

ગુંદર ભરૂચનો.

સોજી ખાંડ શેર ૭, સોજુ મીઠાઇનું ઘી શેર ૬, સોજો ખજુર શેર ૫, તદન નવુ સોજુ સુકુ કોપરૂ, સોજો બાવળનો ગુંદર તથા તદન સુકું સોજુ નવુ ઘઉંનું દુધ દરેક શેર ૨, સુકા સીંગોડા શેર ૧, બદામની બીજ, ભાજેલા પસ્તા; કીસમીસ દરાખ, સોજી સુકી મેદા સુઠ તથા ચારોળી દરેક શેર ાા, ખસખસ નવટાંક, જાયફળ ૨, એળચી તોળા ૪, જાવંત્રી તોળો ૧

કોપરાને છોલી ઘણુંજ બારીક ભુકાં જેવુ કાપવુ. ગુંદર, ઘઉંનુ દુધ, સુંઠ, સીગોડાં, એળચી, જાયફળ તથા જાવંત્રી બધુ જુદું જુદું છુદી પેહલી ચાર ચીજને તારની ચાળણીથી ચાળી ચાળતા વધે તેને

પાણું છુદીને ચાળવું ખસખસને ચુંટવી. બદામ, પસ્તા તથા ચારોળીને છોલી પેહલી બે ચીજના ઝીણા કકડા કાપવા ખજુરના ઠરીયા કાઢી સોજો કરવો. પછી મોટી કઢાઇમા બધુ ઘી કકડાવી તેમા મેવાને જુદો જુદો તળીયા પછી બધું ઘી સોજી તપેલીમા કાઢી લેવુ અને તેમાથી જરા જરા નાખી બીજો સામાન જુદો જુદો તળવો અને જરા વધારે ઘી નાખી ઘઉંનું દુધ લાલ તળીને કાઢી લઇ એમજ ઘી નાખી ગુદરને તળી કલઇ ભરેલા ખુમચામા નાખી એવાજ સોજા કાસીયાથી વાટી નાખવો અને જરા ઘીમા કોપરાંને તળીયા પછી કઢાઇને ઉજાળી સાફ કરી તેમા થોડું ઘી કકડાવી માહે ખજુર નાખી જરા તળવો, ચીવટને કઠણ થવા દેવો નહી અને પોચોજ રાખી સેજ પણ ગાગડા રહે નહી તેમ ખુબ મસળીને નરમ માવા જેવો કરવો ત્યારબાદ ખાડમા બે શેર પાણી રેડી ચુલે મુકી પીગળેને ભીનવીને નીચવેલા કપડાથી ગાળી પાછો ચુલે મેલી ટાઇટ શીરો કરી ઉતારીને ખજુરમા જરા જરા નામી ખુબ મેળવીયા બાદ ગુદર, એળચી, જાયફળ તથા જાવત્રી જુદુ રાખી બાકીના બધા તળેલાં વાંના માહે નાખી ચમચે બરાબર એકરસ કરી ધીમે બળતે ઘુંટયા કરી તળીયે લાગવા દેવુ નહી થાપવા જેવું કઠણ થાયને તુર્ત ઉતારી બાકી રહેલો સામાન ભેળી ઉપર બધું ઘી તરી આવ્યુ હોય તે પસદ નહી હોયતો કાઢી નાખી કલઇવાળી કથરોટમા બે ઇચ જાદુ થાપી ઠરેને ચાર ઇચ જેટલા મોટા ચોરસ કકડા કાપી તવાથા વડે ઉપાડવા થાપેલો નહી પણ નરમ કરવો હોયતો જરા પોચો હોય ત્યારેજ ઉતારવો. શોખ હોયતો છ આનાનુ બત્રીસુ છુદી ચાળીને બીજા બધા સામાન ભેગુ તે પણ નાખવુ

ગુલકંદ.

ચીનાઇ શાકર શેર ૩, સોજાં ખુશબોવાળા તાજા ગોલાબના ફુલની પાદડી શેર ૧

ઉપલી બેઉ ચીજને જુદુ જુદુ બારીક છુદી બગબર ભેળીને સોજા નવા પત્રાના ગોળ દાબડામા યા બરણીમા ભરવો બીજી રીતે કરવો હોયતો ઉપલા હીસાબની છુદેલી શાકરનો ટાઇટ શીરો કરી

એટલીજ છુંદેલી ગોલાબની પાદડી નાખી ઇંગારે મુકી અવાર નવાર ચમચ ફેરવતા રહી શીરો ટાઇટ થઇ ગુલકંદ સુકો થાયને ઉતારી થંડો થાયને ભરવો ગુલકંદ જુનો થયાથી સારો થાયછે.

ગુસબરી ટ્રાઇફલ.

છલટામાથી કાઢેલી સોજી પાકી ગુસબરી દુધ ભરવાના પાશેરાનાં માપથી ભરેલી ત્રણ પાશેર લેવી અને તોળેલી હોયતો તે તોળા ૨૫, સોજી ખાંડ શેર ૧ ને ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, સોજું દુધ શેર ૦॥, તાજા ઇંડા ૩, શૅરીવાઇન નાના ચમચા ૪, સૅવૉય અથવા સોજી આરારૂટ બીસ્કીટ રતલ ૦।, વૅનીલાનુ અથવા લીંબુનું ઍસૅન્સ ટીપાં ૪૫ (ચમચી પોણી).

બીસ્કીટને બીલોરની દીશમા હેઠે સરખી ગોઠવીને પછી તેની ઉપર ચમચાથી ફરતો વાઇન રેડીને ભીનવવી ગુસબરીને ધોઇને તદનજ કલઈ ભરેલી તપેલીમા યા સેજબી પોપડી નીકળેલી નહી હોય તેવા ઍનેમલના આખા વામણુમા એ· શેર ખાડનો ઘણોજ ટાઈટ શીરો કરીને તેમા નાખી લાકડાંના મોટા ચમચાથી ભેળીને ધીમી આચે ઉઘાડું રાખવુ અને ગુસબરી ભાગે નહી તેમ અવાર નવાર ફેરવી ઘાડો શીરો થાયને ઉતારી પાચેક મીનીટ પછી બીસ્કીટની ઉપર દીશમાં શીરા સાથેજ પાંથરીને મુકવુ ત્યારબાદ બાકી રહેલી બે ચમચા ખાડને દુધમા પીગળાવી ગાળીને ઇંડા ભાજી ખુબ તરેહ દોહળીને માહે તે ભેળી ચુલે ધીમી આચે મેલી હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટયા કરવું. કારણ હાથ રાખ્યાથી દુધ ફાટી જાયછે પછી દુધપાક જેવુ ઘાડું થાયને ઉતારી તદન ઠંડુ જેવુ થાયને ઍસૅન્સ ભેળીને દીશમા ભરેલા ગુસબરીના મુરબ્બાની ઉપર એને સફાઈથી સરખુ પાથરવું કદાચ દુધ ફાટી જાયતો કાઢી નાખવુ નહી પણ કપડામા નાખી પાણી ગાળીને કાઢી નાખીને પછી પાંથરવુ એ ઘણુ મજાહનુ થાયછે પણ દીશમાં પાણી ભરાય નહી તેમ સભાળથી આઇસમા મુકીને થંડું કીધેલું વધારે સારૂ લાગેછે.

ગુસબરી ફુલ.

છલટા કાઢેલી સોજી પાકી ગુસબરી તોળા ૩૩, સોજી કાણ ક્રીમ રતલ ૦॥।, સોજી ખાડ રતલ ૦।, તાજાં ઇંડા ૬, ખમણેલું

જાયફળ તોળો ૦। ને વાલ ૫, ઘણો સોજો ગોલાબ નાનો ચમચો ૧, દલેલી યા છુંદીને મલમલનાં કપડાંથી ચાળેલી ખાડ ખપ મુજબ

ગુસબરીને ધોઈ સોજી કરીને કોડીના મોટાં બોલમા ભરી તે બરાબર ડુબે તેટલું કકડતું પાણી તેની ઉપર નામી એક બે મીનીટ પછી તેની છાલ છોલી શકાય ત્યારે પાણીમાથી કાઢી લઇને છાલ છોલવી અને તદનજ કલઈ ભરેલી તપેલીમા ગુસબરી નાખી તે ડુબે તેટલું થડુ પાણી રેડી ઢાંકીને ઇગારે રાખી અવાર નવાર ઉઘાડી લાકડાના યા રૂપાંના ચમચાથી ભચડયા કરવું અને તદન નરમ થાયને ઉતારી ઘણા ઝીણાં આધરાંની તદન કલઇવાળી ચાળણીમાથી છાડી કાઢી છુછો ફેકી દેવો. ત્યારબાદ તપેલીને ધોઇને તેમા ઘડા ભાજી ખુબ તરેહ દોહવી માહે ખાડ મેળી છાડેલી ગુસબરી તથા ક્રીમ મેળવી ધીમી આચે ચુલે મુકી ચમચાથી ઘુંટયા કરવુ અને કઠણ થાયને જાયફળ તથા ગોલાબ મેળી તે સુકાયને ઉતારી છાલકા દીશમા સફાઇથી પાથરીને મુકી તેની સપાટીની ઉપર તારની ચાળણીથી દલેલી યા છુદેલી ખાડનુ જાડુ જેવુ પડ છાટી ગમેતો આઇશમા મુકી થડુ કરીને ખાવુ.

ગુસબરી વૉટર.

છલટામાથી કાઢેલી સોજી પાકી ગુસબરી રતલ ૧।, સોજી સફેદ શાકરીયા ખાડ રતલ ૦॥, લીંબુનો રસ નાનો ચમચો ૧

ગુસબરીને ભચડી તેનો બધો રસ કાઢી એ રસ જેટલુંજ સોજુ ગાળેલું પાણી, ખાડ તથા લીંબુનો રસ મેળીને ચાખી જોવુ અને ખટાસ વધારે લાગેતો બીજી થોડી ખાડ મેળી ત્રણ ચાર મીનીટ ચુલે મુકીને ઉતારી કપડાથી ગાળી થડુ પડેને બાટલીમા ભરી લાખથી પૅક કરી સુકી થડકવાળી જગ્યામા રાખવુ અને ખપ પડે ત્યારે આઇસમા થડુ કરીને પીવું.

ગોળ પાપડી.

સોજો નરમ પટની ગોળ શેર ૨, સોજુ ઘી તથા મીલનો પહેલા નંબરનો ઘઉંનો આટો તોળેલો દરેક શેર ૦।, ધુકેલી એળચી તથા જાયફળ દરેક તોળો ૦॥

સેાજી થાળીને જરા ધી લગાડીને તૈયાર રાખવી. પછી ગેાળને કાપી ભુકેા કરી માહેથી કચરેા કાઢી સેાજો કરી એક તપેલીમા એક પાશેર પાણી સાથે મેળવીને ચુલે ધીમે બળતે મુકી અવાર નવાર માહે ચમચ ફેરવવી અને બધેા ગેાળ બરાબર પીગળી જાયને ઉતારી કલઈ ભરેલી ઉભા ઘાટની તપેલીની ઉપર જા જરા કપડાને દોરીથી ઝેાળીની કાની બાધી તેમાથી ગેાળને ગાળી કાઢી પાછેા ચુલે મુકી પાચેક મીનીટ પછી માહે ધી નાખવું. તે પછી થેાડીવારે જરા જરા કરી માહે આટેા નાખી ચમચે બરાબર મેળવી ગાગડેા રાખવેા નહી અને અવાર નવાર ચમચ ફેરવ્યા કરી કઠણુ નહી પણુ ઘણુ ઘટ થાયને એળચી જાયફળ ભેળી ઉતારીને તુર્ત થાળીમા રેડી દેવું, પણ તપેલીની બેારડુપર કે હેઠે કઠણુ જેવુ થાય તેને ચમચથી કાઢી તે થાળીમા નાખવુ નહી, કારણુ તે વધારે કઠણુ થયલુ હેાવાથી થાળીમાની ગેાળપાપડી ચુ થાઇ જાયછે ગેાળપાપડી તદન ટાઢી પડી બરાબર બધાયને છરીથી ચેારસ યા ડાયમંડ આકારના કાપ મુકી તવાથા વડે કકડા ઉપાડી ફેરવીને મુકવા ગમેતેા બદામની નવટાક બીજને છેાલી બારીક સ્લાઇસ કાપી ધેાઇ કેારડી કરી બીજા થેાડા ધીમા કકરી બદામી રંગની તળીને આગમચથી તૈયાર કરી રાખી એળચી જાયફળ સાથે એ પણુ ભેળવી પાશેરને બદલે ૦।। રતલ આટેા નાખ્યાથી બધાયા પછી ગેાળપાપડી વધારે કઠણુ થાયછે આટા વગરની ગેાળપાપડી બનાવવી હેાયતેા ઉપર લખ્યા મુજબ બદામની સ્લાઇસને તળવી અને એળચી જાયફળને છુંદવું, પછી ઉપલાજ હીસાબના ગેાળને કાપી ભુકેા કરી માહેનેા બધેા કચરેા કાઢવેા અને ઉભા ઘાટની કલઇવાળી તપેલીમા ૦। રતલ સેાજાં ધી સાથે ગેાળ નાખી ધીમી આચે મુકવુ અને ગેાળ પીગળી ગયા પછી અવાર નવાર ચમચ ફેરવ્યા કરી માહે જરા પરપેાટા આવવા માડે કે તુર્તજ ઉતારી પાડીને ધી લગાડેલી થાળીમા રેડીને પછી ઉપર બદામ, એળચી તથા જાયફળ ભભરાવી તદન થંડું થાયને ઉપર મુજબ કકડા કાપીને ઉપાડવા તપેલીમા વળગેલું કાઢીને થાળીમા નાખવુ નહી

ગેાળપાપડી માવા, પેંડા અથવા બરફીની.

માવેા, પેંડા અથવા બરફી બે ચાર દીવસનુ ખાધામા આવે નહી ત્યારે તેને ભાજીને ભુકેા કરી એક શેર માલેા માવેા હેાયતેા તેમા

અડધો શેર સોજી ખાંડ નાખી ચુલે ધીમી આંચે ફેરવ્યા કરવું અને ફીકા લાલ રંગનુ થાયને ઉતારી થાળી અથવા રકાબીને જરા ઘી લગાડી તેમાં નાખી કાસીયાના તળીયાને જરા ઘી લગાડી તે વડે અડધી ઇંચ જાડું થાપી ઠરેને ડાયમંડ આકારના કાપ મુકી બંધાયને કકડા ઉપાડી લેવા મીઠા માવા તથા પેંડામા ખાંડ જરા ઓછી નાખવી પણ બરફીમાતો ખાંડ મુદલ નાખવી નહી અને એની ગોળ પાપડી પણ એજ રીતે બનાવવી

ગોળપાપડી માવા વેંનાલાની.

સોજું ભેસનુ દુધ શેર ૪, સોજો તાજો કઠણ મોળો માવો શેર ૨, સોજી સફેદ મેદા ખાંડ શેર ૧, સોજુ કઠણ માખણ રતલ ૦॥, સોજું ઘઉંનુ દુધ તોળા ૩, વેંનીલાનુ ઍસેન્સ નાના ચમચા ૩, સોજો ગોલાબ પાશેર ૧॥, લગાડવાનુ માખણ ખપ મુજબ.

માવાને હાથથી બધો છુટો પાડી માખણને પણ એમજ છુટું કરીને તૈયાર રાખવું ઘઉંના દુધને અડધા શેર થડાં પાણીમા પીગળાવી મુકવું દુધમાં ખાંડ પીગળાવી ગાળીને મોટા કલઈ ભરેલા પોહોળા પાટીયામા નાખી ચુલે બળતે ઉઘાડુ મુકી હેઠે લાગે નહી માટે અવાર નવાર ચમચે ઘુટયા કરી ઘટ થાયને માહે માવો નાખી જરાખી હાથ રાખ્યા વગર ફેરવ ફેરવ કરવું અને પાચ મીનીટ પછી માખણ નાખી એમ ફેરવ્યાજ કરવુ અને ઘઉંનુ દુધ હેઠે ઠરી ગયલુ હશે તેને પાછું પાણી સાથે બરાબર મેળવીને માખણ નાખ્યા પછી પાચેક મીનીટે એ મેળવેલું દુધ તપેલામા બરાબર ભેળીને ઘુટયાજ કરવુ અને બંધાય તેવુ કઠણ થાયને ઉતારવુ અને એક સોજા ખુનચાને તથા કાસીયાના તળીયાને આગમચથી માખણ લગાડીને તૈયાર રાખી તપેલામાની ગોળપાપડીની મેળવણીની વગળને જલદી કાઢી નાખીને પછી તેમા વેંનાલા ભેળી ખુનચામા નાખી કાસીયાના તળીયાથી એક ઇંચ જાદી થાપી જરા ઠરેને ડાયમંડ આકારના મોટા કટકા થાય તેમ કાપ મુકી બીજે દીને ભાગે નહી તેમ ધારવાળા તવાથા વડે કકડા ઉપાડી લેવા

ગોળપાપડી સેવની.

સોજી સેવ તથા સોજો ગોળ દરેક શેર ૧, સોજું ઘી શેર ૦।, છુદેલી એળચી તોળો ૦॥ તથા જાયફળ તોળો ૦।

સેવને ચુંટી ઘી કકડાવી તેમા નાખી લાલ તળવી. ગોળને ભાંજી એક પાશેર પાણી રેડી ચુલે મુકી ગોળ પીગળેને ઉતારી ગાળીને પાછું ચુલે મુકવુ અને બરાબર આસવાળો પાકો શીરો થાયને તળેલી સેવ ઘી સાથેજ માહે નાખી ચમચે ફેરવ્યા કરવું અને બંધાય તેવુ થાયને ઉતારી એળચી જાયફળ મેળીને કલઈ ભરેલા ખુનચાને ઘી લગાડી તેમા અડધી ઇંચ જાદી ગોળ પાપડી થાપી ઠરે પછી ચોરસ કકડા કાપી થંડું થયા પછી તવાથા વડે કકડા ઉપાડવા

ગોલાબ છરી.

શીરો બનાવવાની રીતમા બંધાયા પછી પતી કરેતો તે ભાગી જાય તેવો શીરો બનાવવા આએ ચોપડીમા છાપેલુ છે તેવો શીરો બનાવી એક કલઈ ભરેલા ખુનચાને જરા ઘી લગાડી તેમાં રેડવો. દસેક મીનીટ પછી લોઢાની મોટી છાલકી કઢાઈ આવેછે તેને અથવા પોહોળી છાલકી તપેલીને જરા ઘી લગાડી તેમા શીરો નાખી દઇ બે હાથે તે વાસણ પકડીને પાચ સાત મીનીટ ખુબ હલાવવું. ત્યારબાદ બીજા એવાજ સાજા ખુનચામા નાખી ગરમ હોય તેટલાજ તેનો ગોળો કરવો અને આગમચથી છ ઇચ લાંબા જાદા સાફ ખીલાને હાથ પોહચે તેટલી ઉંચાઇએ લાકડાંના થામલામા મજબુત ઠોકી તેની નીચે જમીનપર ખુનચો અથવા કાઇ પોહોળુ વાસણ મુકવું અને પેલા શીરાના ગોળાને ખીલા ઉપર મુકી ખેંચીને જરા લાંબો કરી પાછો ખીલાપર ઓલવીને તુર્ત પાછો એજ રીતે ખેંચવો, જેથી શીરો તણાઇને હેઠે પડી જશે નહી પણ કદાચ ગફલતથી હેઠે વાસણમા પડેતો તુર્ત પાછો ઉચકી લઈ ખીલા ઉપર મેલા એજ રીતે બેઉ હાથે ખેચતા જવુ અને લાબુ થાય તે ખીલા ઉપર બેઉ બારદુથી ઓલવ્યા કરવું. એ મુજબ ખેચાતા શીરો કસબ જેવો ચળકતો થતો જશે, તે ઘણો સફેદ થાય ત્યા સુધી ખેંચીને પછી ખીલાપરથી કાઢી તેના થોડા થોડા ભાગ કરી તેને તાણીને પતળા સળીયા જેવા કરી વળ દઈ બેઉ છેડા વળગાવીને ગોળ કડા જેવી અથવા બીજા ગમે તેવા આકારની ગોલાબછરી બનાવવી જેમ કરતા બંધાઇને કઠણ થઇ વાળતા ભાગી જાયતો દુરથી જરા તાપ દેખાડીને વાળવી

/

ગોલાબ જાંબુર.

સોજી શાકરીયા ખાંડ શેર ૧॥, સોજું ઘી તથા સોજો તાજો માલો માવો દરેક શેર ૧, ઘઉંનો આટો તોળા ૫, છુંદેલી એળચી તોળો ૦॥ તથા જાયફળ તોળો ૦।, મોટા દાણાની શાકરીયા ખાંડ તથા ઘણો સોજો ગોલાબ ખપ મુજબ

માવા સાથે આટો, એળચી તથા જાયફળ ભેળી ગોલાબમા જરા હાથ ભીનવી સેજ મસળીને જરાખી ગાંગડો રેહ નહી તેમ મેળવીને તૈયાર કરવું પછી પાશેર ગોલાબમાં પેલી દોઢશેર ખાંડને પીગળાવીને સેજ ચાસવાળો શીરો કરીને નાના કલઈવાળા પાટીયામા ગાળી તેમા લીંબુનો રસ પંદર ટીપા ભેળીને ગરમ રાખવા માટે ગરમ ભેભટની ઉપર મુકવો તે પછી માવાના વીસ બાવીસ સફાઈદાર ગોળા કરી તેને બેઉ હથેળીથી વણીને લાબા ઘાટના કરવા અથવા દાબીને ચપટા પેડા જેવા કરવા અને કઢાઈમા ધીમે બળતે ઘીને ગરમ કરવુ, કકડાવવુ નહી પછી ઇગારે રાખી તેમા જાબુર મુકીને ભાગે નહી તેમ સંભાળથી બધેથી એકસરખા શીકા લાલ તળી આધરાની ચમચે કાઢીને ત્રાબાની કલઈ ભરેલી મોટી ચાળણીમા મુકવા અને જરા થડા થાયને ભેભટપરથી શીરાને ઉતારી તેમા જાબુર મેલી શીરો પીએ પછી ચમચથી કાઢી પાથરીને પાછા ચાળણીમા મુકી શીરો સુકાય પછી કાઢીને ભાગે નહી તેમ સંભાળથી મોટા દાણાની શાકરીયા ખાડમા ખરમોટવાં વધારે સારા જાબુર કરવા હોયતો શીરાને ભેભટપરથી ઉતારયા પછી તેમા વૅનીલાનું ઍસૅન્સ એક નાનો ચમચો ભેળીને પછી તેમા જાબુર મુકવા

ગોસ્ત અથવા મરઘી ઇડાંમાં.

સોજા કુમળા નગના ગોસ્તના કાપેલા કટકા તથા કાળા બુકા દરેક રતલ ૧, સોજુ કઠણ દહી શેર ૧, કાદા શેર ૦॥, ઘી રતલ ૦।, આદુ તોળો ૧॥ તથા લસણ તોળો ૦॥ બેઉ છોળીને છુંદેલું, બાફેલા તાજા ઇડા ૮, કોથમીર ઝુડી ૬ ના પાદડા, મોટા લીલા મરચા ૫–૬, નીમક તોળો ૧, લવગ ૧૦, એળચી ૭, સોજી ખરી કેસર વાલ ૫

કોથમીર મરચાને ધોઇને પીસ્વુ એળચી લવગને ખોખરૂ કરવુ. ઇંડાને છોલી ઉભા બબ્બે કકડા કાપવા કેસરને સેકી ખોખરી

કરી એક ચમચા થંડાં પાણીમાં ત્રણ કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને બધું પાણી કાઢી લેવુ. બુકાના બબે કટકા કાપી એને તથા ગોસ્તને થંડાં પાણીથી બે વખત ધોઈ કોરકું કરી કોથમીર, મરચાં, આદુ, લસણ તથા નીમક ભેળીને તેમા ત્રણ કલાક આથી રાખવુ. પછી કાદાને છોલી બુકા જેવા કાપી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ઘીમાં તળીને કાઢી લઈ એળચી, લવંગને જરા તળી તેમા આથેલું ગોસ્ત મેળવી ઢાકીને ઇંગારે મુકવુ અને ઘટે તેમ ઢાકણુપર પાણી આપવું પણ માહે તે રેડવુ નહી ગોસ્ત તથા બુકા તદન ચરેને દફીમા પાણી હોય તે કાઢી નાખીને તેમા તળેલા કાંદા તથા કેસરનુ પાણી ભેળી તપેલીમાં રેડી ચમચે મેળવી ઈડા નાખીને ઇંગારે રાખવું અને ઘી ફુટુ પડેને ઉતારવુ ગોસ્ત તથા બુકાને બદલે એક કુમળી પણ મજાહની કરખે મરઘીના કટકાને પણ એજ રીતે પકાવવા

ગોસ્ત અથવા મરઘી અનેનાસમાં.

ગોસ્ત અથવા મરઘી આબાકલીયામાછે તેમા લખ્યા મુજબના એક મોટાં અનેનાસના કટકાને તેમજ ગોળનો ચાસ પાવો અને ગોસ્ત અથવા મરઘી ખારીમા લખ્યા મુજબ પણ જીરા વગર મજાહનું ઘીપર પકાવી તેમા ચાસ પાયલુ અનેનાસ ભેળવું

ગોસ્ત અથવા મરઘી આલુમાં.

ગોસ્ત અથવા મરઘી ખારીમા લખ્યા મુજબ પણ જીરા વગર ગોસ્ત યા મરઘી સેજ એવી સાથનુ અથવા ઘીપર પકાવવું અને ચાસ પાયલી તરકારીમા લખ્યા મુજબ આલુને ચાસ પાઇને એ ખારા પકાવેલા ગોસ્ત યા મરઘીમા ભેળવું

ગોસ્ત અથવા મરઘા અંજીરમાં.

ગોસ્ત અથવા મરઘી આલુમા પકાવવા લખેલુછે તેજ પ્રમાણે પણ આલુને બદલે ચાસ પાયલી તરકારીમા લખ્યા પ્રમાણે લીલા અંજીરને ચાસ પાઇને તે ખારા પકાવેલા ગોસ્ત યા મરઘીમા ભેળવા.

ગોસ્ત અથવા મરઘી આંબાકલીયામાં.

પાકપર ચઢેલી યા પાકી પણ કઠણ સાખ્યા વગરની કેરી રતલ ૨, સોજો ગોળ રતલ ૧ાા, ઝીણા કાદા રતલ ૧ છોલેલા, ગોસ્ત અથવા

મરઘી ખારીમા લખ્યા પ્રમાણે ગોસ્ત રતલ ૧॥ ના અથવા મજાહની ફરગે પણ કુમળી મરઘી ૧ ના કકડા મજાહનુ સુકું ઘીપર પકાવેલું.

કેરીને છોલી બોરદુના ફાડચા તથા ગોટલું કાપી થ ડા પાણીમાં ભીનવી રાખવી ઝીણા કાદાને એક પોહોળી તપેલીમાં પાશેર ઘી કકડાવી તેમા નાખી ચમચે ફેરવ ફેરવ કરી લાલ તળીને ઘીમાંજ રાખવા અથવા તળવાને બદલે સેજ નરમ બાફી પાણીમાથી કાઢી લેવા યા કાચાજ રાખવા. પછી ગોળને દોઢશેર પાણીમા બરાબર પીગળાવી માહે એક ઇડુ કોટળા સાથેજ મેળવવુ અથવા એમજ ઇડા વગર ચુલે મુકવુ અને એક કકરો પડેને ઉતારી પાચેક મીનીટ ઢાકી રાખ્યા બાદ ભીનવીને નીચવેલા કપડાથી ગાળીને તેમાં કેરી તથા ઉપર લખેલી ત્રણમાની જે ગમે તે એક રીતના કાદા ભેળી ઇગારે ઉઘાડુ મુકી ભાગે નહી તેમ સ ભાળથી અવાર નવાર ચમચે ફેરવી બધુ પાણી બળી કેરી તથા કાદા ચાસ પીને મુરબ્બા જેવા થાયને તેમાં ખારી રાંધેલી મરઘી યા ગોસ્ત ભેળી જરાવારમા ચુલેથી ઉતારવુ તૈયાર થયા પછી માહે એક લીબુનો રસ ભેળીયાથી વધારે સારો સ્વાદ થશે જો કાદા તળેલા હોયતો તેમાના ઘી સાથેજ આબાકળીયો બનાવતી વેળા માહે નાખવા તેગજ બીજી બે રીતના હોયતો તેમા પણ નાના બે ચમચા ભરી કકડાવેલુ ઘી નાખવુ જો કાચી કેરી હોયતો તેને કાટાર્થી છુટા છુટા ચોબા દઇ પાચ છ કલાક સુધી થ ડા પાણીમા ભીનવી રાખીને પછી બનાવવો પણ તેમા ગોળ રતલ ૦। વધારે લેવો કેરી સાથે અનેનાસનો આબાકલીયો બનાવવો હોયતો તેમા કાદા નાખવા નહી, એક મોટા પાકા અનેનાસને છોલી તેની આખ ખાધામા વવરેછે તેથી તે કાપીને બધી કાઢી નાખ્યા પછી દોઢ ઈચ જેટલા કકડા કાપી થોડીવાર થ ડા પાણીમા ભીનવી રાખ્યા બાદ ઉપર લખ્યા મુજબ ગોળનો શીરો કરી તેમા પેહેલે અનેનાસ નાખ્યા પછી તે જરા ચાસ પીયેને કેરી નાખી ઉપલીજ રીતે તૈયાર કરવુ તપેલી તદન કલઇવાળી લેવી ગોસ્ત યા મરઘી વધારે પકાવવુ હોયતો ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ પકાવવુ

ગોસ્ત અથવા મરઘી કડવાબીનમાં.

સોજું નરનું ફરગે પણ કુમળુ ગોસ્ત રતલ ૧, ઝીણા કાદા શેર ૧ મોટા કાદા શેર ૦।, ઘી પાશેર ૧॥, બધી જાતની પચરસી ભાજીની

ઝુડી ૧૦, કોથમીર ઝુડી ૩ નાંઈ પાદડા, મોટાં લીલાં મરચાં ૩, આદુ તોળો ૦ાા તથા લસણુ તોળો ૦ા બેઉ છોલીને છુંદેલું, કડવાબીનના દાંણા શેર ૧ા, નીમક તોળો ૧ા, દલેલા મરી તથા હળદ દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧.

ભાજીની ઝુડીઓને પેહલે બોયામા નાખીને બરાબર ધોવી અને બધું પાણી નીકળી જાયને પાદડાં કાઢી કોથમીર મરચાને ધોઇને એ બધું ઘણુંજ બારીક કાપવુ ગોસ્તને સાફ કરી કકડા કાપી બે વખત થડા પાણીથી ધોવું ઝીણા કાદાને છોલીને પાણીમા ભીનવવા પછી મોટા કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી ઘીમા રીકા લાલ તળી માહે આદુ લસણુ વઘારીને ગોસ્ત તથા નીમક નાખી ચમચે મેળવી હળદ તથા બાકીનો બીજો સામાન નાખી દોઢશેર પાણી રેડી ઢાકીને ધીમે બળતે મુકવુ અને ગોસ્ત ફાટવા આવેને કડવા બાન તથા મરી નાખી ચમચે ભેળી ગોસ્ત નરમ થાયને કોલસાને ઈંગારે મુકી પાણી સુકાય અને ગોસ્ત તદન નરમ થઇ ઘીપર આવેને ઉતારવું એજ રીતે એક ફરબે પણ કુમળી મરઘીના સાફ કરીને ધોયલા કટકાને પકાવવા ગોસ્ત અથવા મરઘી વધારે પકાવવુ હોયતો ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ પકાવવુ.

ગોસ્ત અથવા મરઘી કાકડીમાં.

ઘણી મોટી અને પતળા દોથી હોય તેવી જાદી રાધવાની કાકડી આવેછે તેવી કુમળી કાકડી લેવી અને તેનો ડીચકા તરફથી એક ઇંચ જેટલો ગોળ કકડો કાપી કાઢી એ કાપેલા કટકા તેમજ કાકડીના કાપેલા ભાગપર આડા ઉભા બધા કાપ છરીથી મુકીને પછી કાપેલા ટુકડાને પાછો તેની જગ્યા ઉપર મુકીને તેની ઉપર ખુબ તરેહ ઘસવો. જેમ કીધાથી તેની અદરથી બધું રીણ બાહેર નીકળીને કાકડીનો કડવાસ નીકળી જશે અને એમ નહી કીધાથી કડવી લાગશે. તે પછી એ ડીચકાની હેઠેનો કાકડીનો અડની ઇચ જેટલો ભાગ કાપીને કાઢી નાખીને એ મુજબની ચાર શેર કાકડી લઇ તેને છોલી ચીર કરીને દોથીના જેવા ત્રણ ઇંચ જેટલા કકડા કાપવા પછી ગોસ્ત અથવા મરઘી બારીમા લખ્યા પ્રમાણેનો સામાન લઇ દોઢ પાશેર ઘીમા

કાદાને લાલ કરી માહે આદુ લસણ વધારીને ગોસ્ત યા મરઘી જે પકાવવુ હોય તે તેમાજ લખ્યા મુજબ તૈયાર કરી માહે નાખી તેમાં લખ્યા ઉપરાંત કાકડીને ભાગનું બીજું ૦ા તોળો નીમક વધારે નાખી ગોસ્ત યા મરઘી નાખી ચમચે મેળવી ઢાકણ ઢાકી ધીમે બળતે મેલી જરાવારે તળે ઉપર કરી અંદરનુ પાણી બળીને તતરેને કાકડીના કકડાને પાથરીને મુકી ઉલટુ ઢાકણ ઢાંકવું, માહે પાણી નામવું નહી. પણ જો ગોસ્ત મોટું હોયને ચરે નહીતો ઢાકણપર પાણી આપ્યા કરી તે સુકાયને બીજું રેડયા કરી ઘટેતો માહે પણ રેડવુ અને બધું બરાબર ચરીને ઘીપર આવેને મીઠાસનો શોખ હોયતો ઉપસેલો ભરેલો એક નાનો ચમચો ખાડ ભેળી ઉતારીને એક ચમચી ગરમ મસાલો ભભરાવવો

ગોસ્ત અથવા મરઘી કાચી કેરીમાં.

ગોસ્ત અથવા મરઘી પાકી કેરીમા પકાવવા લખેલુ છે તેજ પ્રમાણે પણ પાકી કેરીને બદલે તેટલીજ સોજી કાચી કેરીના છોલેલા ફાડચા નાખીને મજાહનુ ઘીપર પકાવવુ

ગોસ્ત અથવા મરઘી કારેલાંમાં.

સોજુ ફરબે પણ કુમળુ નરનુ ગોસ્ત રતલ ૧, ઘી તથા કાદા દરેક શેર ૦ાા, આદુ તોળો ૦ાા તથા લસણ તોળો ૦ા બેઉ છોલીને છુંદેલું, કારેલા શેર ૧, ચીચોરા કાઢેલી આમલી તથા ગોળ દરેક નવટાક, નીમક ખપ મુજબ.

કારેલાને સોજાં ધોઇ કોરડા કરી ઝીણી કાતરીઓ કાપી થોડા નીમકમા અડધો કલાક આથી રાખ્યા પછી ખુબ ચોળીને બધુ પાણી નીચવી કાઢી પાશેર ઘીમા લાલ તળવા ગોસ્તના કટકા કાપી થડા પાણીથી એક યા બે વખત સોજું ધોવુ અને ગોસ્ત અથવા મરઘી ખારીમાં લખ્યા મુજબ બાકીના ઘીમા કાદા તળી આદુ લસણ વધારી નીમક તોળો ૧ા નાખીને તેમાજ લખ્યા મુજબ ગોસ્તને ચેરવી ઘીપર આવેને ગોળનો ભુકો કરી કચરો કાઢી એ તથા આમલીને અડધા પાશેર પાણીમા કોડીના વાસણમા આગમચથી અડધો કલાક ભીનવી રાખી તેનુ ડોહરૂ કાઢી ગાખીને તે તથાઁ તળેલા કારેલાને ગોસ્તમા ભેળી

ઇંગારે રાખી પાછું બધુ તતરીને વીપર આવેને ઉતારવુ એજ રીતે એક ફરબે કુમળી મરઘીના સાફ કીધેલા કટકાને પણ પકાવવા

કારેલા મસાલાનાં પકાવવા હોયતો તેને ઉપર મુજબ ધોઇને બે ફાડચા કાપી તેની બારીક સ્લાઇસ કાપી તે અડધો શેર થાયતો ત્રણ તોળા નીમક સાથે ભેગી કલઈ ભરેલી મોટી ચાળણીમા પાથરી તેમાં બેસ્તુ આવે તેટલું ઢાકણ યા રકાબીને ચટુ મુકી તેની ઉપર વજન મેલી બે ત્રણ કલાક પછી કાઢવું અને એક શેર કાદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી ઘી તથા સોજ્જુ મીઠું તેલ બેઉ મલીને અડધો શેર લઇ તેમા કાદા તથા કારેલાને સાથે તળવા નાખી બદામી રગનુ થાયને કોથમીર ઝુડી ૨ તેનાં કુમળા ડાડા સુધા, મોટાં લીલા મરચા ૩–૪, નાળીયેર તોળા ૨, દલેલી હળદ સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, ધાણાજીરાનો મસાલો ઉપસેતી ભરેલી ચમચી ૧, આદુ તોળો ૦॥ તથા લસણની કળી ૩ એ બેઉ છોલીને એ સઘળા સામાનને સાથે બારીક પીસી કારેલા તથા કાંદા સાથે તપેલીમા ભેળી નીમક ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નાખી ધીમી આચે રાખી બધું ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરવું અને બરાબર લાલ થાયને પદર મીનીટ ધીમે ઇંગારે રાખવુ પણ પાણી મુદલ નામવુ નહી, તેથી કડવું લાગશે પછી એમાવીપર પકાવેલું બાર ગોસ્ત યા મરઘી ભેળવુ ગોસ્ત અથવા મરઘી ઘાટુ પકાવવુ હોયતો ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની રીતમા લખ્યા પ્રમાણે પકાવવુ

ગોસ્ત અથવા મરઘી કૅબેજમાં.

સોજ્જુ ફરબે પણ કુમળુ નરનુ ગોસ્ત રતલ ૧, કૅબેજનાં જાદાં પાદડા તથા ડાડો કાઢી નાખીને પછી ઝીણી કાપેલી રતલ ૧, નાળીયેર ૧, ઘી તથા કાદા દરેક પાશેર ૧॥, નીમક તોળો ૧, આદુ તોળો ૦॥ તથા લસણ તોળો ૦। બેઉ છોલીને છુંદેલુ.

નાળીયેરને ખમણી તેનુ ઘાટું દુધ દોઢ પાશેર કાઢવુ. ગોસ્તના નાના કકડા કાપી સાફ કરી થડા પાણીથી એક યા બે વખત ધોવું. પછી કાદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી તપેલીમાં ઘી નાખી તેમાં બરાબર લાલ તળી માહે આદુ લસણ ભેળી તે તળાવાનો સોહડમ નીકળે અને બરાબર લાલ થાયને કૅબેજને ધોઇ તે, ગોસ્ત તથા નીમક નાખી ચમચે ભેળીને ઢાકવુ અને તતરેને દોઢશેર પાણી રેડી ધીમે બળતે રાખી

ગોસ્ત નરમ થાય ને દુધ રેડી તે બળવા આવે ને ઇંગારપર મુકી ઘીપર આવે ને ઉતારવુ, પણ છેકજ સુકું કરીને ઉતારવુ નહી. પછી ટેસ્ટ માટે થોડો ગરમ મસાલો ભભરાવવો. કૅબેજના ફાડચાં રાધવાં હોયતો કૅબેજના જાદાં પાદડા તથા ડાંડો કાઢી નાખી આઠ ફાડચાં કાપીને એક રતલ લેવા અને પોહોળી તપેલીમા પોણોશેર ઘી કકડાવી તેમાં લાલ તળીને કાઢી લઇને પછી ઉપર પ્રમાણે કાદા, આદુ, લસણ તળી તેમા ગોસ્તના કકડા, કૅબેજના ફાડચા, નીમક તથા દોઢશેર પાણી નાખીને ચેરવી પાણી સુકાવા આવેને ઉપર મુજબ નાળીયેરનુ દુધ રેડી તે અડધુ બળે ને ઇગારે રાખી ઉપર મુજબ તૈયાર કરીને ઉતારવુ. ગમેતો નાળીયેરના દુધને બદલે સોજું ભેંસનુ દુધ એકથી દોઢપાશેર રેડવુ મીઠાસ પસદ હોયતો ઉપસેલી ભરેલી બે ચમચી ખાડ નાખવી. નાળીયેરનુ યા ભેંસનું દુધ નાખ્યા વગર પણ ગમેતો કૅબેજ પકાવવી. માહે ચમચ ફેરવતા કૅબેજનાં ફાડચા ભાગે નહી તેની સભાળ રાખવી

મસાલાનુ ગોસ્ત યા મરઘી કૅબેજમા પકાવવુ હોયતો ઉપલા વજનની ઝીણી કાપેલી કૅબેજને એક શેર ઘીમા લાલ તળીને કાઢી લઇ તેજ ઘીમા ઉપર લખેલા કાદા આદુ, લસણને તળીને તેમાં ગોસ્તના કકડાને ઘીપર ખારૂ પકાવવુ પછી સુકા મરચા ૫, તજનો કકડો ઇચ ૧, એળચી ૧૦, લવગ ૮, આદુ તોળો ૦॥ તથા લસણ તોળો ૦। છોલી એ બધા સામાનને બારીક પીસી રાધેલા ખારા ગોસ્તમા ભેળીને પછી કૅબેજ નાખી ઉપર મુજબ નાળીયેરનુ દુધ રેડી ચમચે બરાબર મેળવીને ધીમી આચે રાખી અડધું દુધ બળે ને ઇગારે મુકી ઘીપર આવે ને ઢીળું જેવુ ઉતારવુ, તદન સુકું કરવુ નહી ઉપલી બધી રીતમાની કોઇ પણ એક રીતે એક ફરબે કુમળી મરઘીના સાફ કીધેલા કકડાને પણ પકાવવા ગોસ્ત યા મરઘી વધારે પકાવવું હોયતો ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની રીતમા જોઇને પકાવવુ.

ગોસ્ત અથવા મરઘી કેળાંમાં.

ગોસ્ત અથવા મરઘી ખારીમા લખ્યા મુજબ પણ જીરાં વગર ગોસ્ત યા મરઘી પકાવવા મુકવુ અને તે ચરીને થોડી એવી રેહને

મોટાં પાકાં વસઈના ચાર કેળાને છોલી તેની અકેક ઇંચની કાતરીઓ કાપી માહે નાખી ચમચે ભેળીને ઢાંકવુ અને બધુ બરાબર ચરે અને જરા ઢીળુ જેવું હોયને ઉતારવુ, સુકુ કરવુ નહી ગમેતો ગોસ્ત યા મરઘીને ધીપર આઇ પકાવીને ઉતારવુ અને કેળાની કાતરીઓને લાલ તળીને માહે તે ભેળવુ યા ચામ પાયલી તરકારીમાં લખ્યા મુજબ કેળાને ચાસ પાઇને માહે તે ભેળવા

ગોસ્ત અથવા મરઘી કાલીફલાવરમાં.

સોજ્જું કુમળું નરનું ફરબે ગોસ્ત તથા કૉલીફલાવરના ડાડા સાથના મોટા ફુલ દરેક રતલ ૧, ઘી તથા કાંદા દરેક રતલ ૦I, મોટું નાળીયેર ૧, નીમક તોળો ૧I, આદુ તોળો ૦II તથા લસણ વાલ ૫ (બેઆની ભાર) બેઉ છોલીને છુદવુ.

ગોટાના મોટા ફુલના જેટલા કૉલીફલાવરના ડડામાથી બધા મોટા ફુલ થોડા થોડા ડાડા સાથે છુટા પાડીને થંડા પાણીમાં ભીનવી રાખવા ગોસ્તને સાફ કરી નાના કકડા કાપી એક યા બે વખત થડા પાણીથી સોજ્જુ ધોવું. નાળીયેરને ખમણી તેનુ દોઢ પાશેર જેટલુ દુધ કાઢવુ પછી કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી ઘીમા લાલ તળી માહે આદુ લસણ વઘારી ગોસ્ત તથા નીમક નાખી ચમચે ભેળીને ઢાકવુ અને બરાબર તતરેને કૉલીફલાવર ભેળી સવાશેર પાણી રેડી ઢાંકીને ધીમી આચે રાખી અડધુ પાણી બળેને પુરતા ઇગારે રાખવુ પણ ગોસ્ત ચરેલુ તપાસવા માટે તેમજ તળેઉપર કરતી વેળા ચમચે કૉલીફલાવરના ફુલ ભાગી નહી જાય તેની સભાળ રાખવી અને બધુ પાણી બળેને દુધ રેડી બધુ ચરે અને ઘીપર આવે પણ જરા ઢીળુ જેવુ હોયને ઉતારવુ, સુકુ કરવું નહી ઉતારયા પછી ટેસ્ટ માટે થોડો ગરમ મસાલો ભભરાવવો. મીઠાસ પસંદ હોયતો ઉપસેલી ભરેલી બે ચમચી ખાંડ નાખવી નાળીયેરનુ દુધ પસદ નહી હોયતો સોજ્જુ ભેંસનુ દુધ એકથી દોઢપાશેર નાખવુ કોઇબી દુધ નાખ્યા વગર અમથું પણ પકાવી શકાશે એજ રીતે એક કુમળી ફરબે મરઘીના સાફ કરીને ધોયલા કકડા પકાવવા ગોસ્ત યા મરઘી વઘારે પકાવવુ હોયતો ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ પકાવવુ

ગોસ્ત અથવા મરઘી કંટોલાંમાં.

તદન કુમળા નહી તેમજ બીયાંવાળાં પણ નહી હોય તેવા વચલાં મધ્યમ કંટોલાં લેવા અને તેને સોજા ધોઈ કપડાંથી લુછી તદન કોરડા કરીને તેની બધી બારીક ગોળ કાતરીઓ કાપી ગોસ્ત અથવા મરઘી કારેલામાં મસાલાનું પકાવવા લખેલું છે તેમ બનાવવું અને ગોસ્ત અથવા મરઘી ખારીમા લખ્યા મુજબ ગોસ્ત અથવા મરઘી જીરા વગર ઘીપર સુકું ખારૂં પકાવીને માહે ભેળવું. ખારાં કંટોલામાં બનાવવું હોયતો બીજો સામાન કાઇજ લેવો નહી પણ ફકત કાંદા, આદુ તથા લસણ નાખીનેજ કંટોલા પકાવવાં. ગોસ્ત યા મરઘી વધારે પકાવવુ હોયતો ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની રીતમાં લખ્યા પ્રમાણે પકાવવુ.

ગોસ્ત અથવા મરઘી કાંદા પટેટામાં.

સોજું નરતું ફરબે પણ કુમળું ગોસ્ત રતલ ૧, ઘી પાશેર ૧ાા, મોટા પટેટા તથા ઝીણા કાદા દરેક શેર ૧, મોટા કાંદા શેર ૦ાા, નીમક તોળો ૧ા, આદુ તોળો ૦ાા, લસણ તોળો ૦ા, મસાલો ગરમ સપાટ ભરેલી ચમચી ૧.

આદુ લસણને છોલીને છુંદવુ પટેટાને છોલી જાદી કાતરીઓ કાપીને થંડા પાણીમાં ભીનવી રાખવા ગોસ્તના કકડા કાપી થંડા પાણીથી બે વખત ધોવુ. મોટા કાદાને છોલી સેવ જેવા કાપવા પછી ઝીણા કાંદાને છોલી તપેલીમા ઘી કકડાવી તેમા નાખી અવારનવાર ચમચે ફેરવ્યા કરી મજાહના લાલ તળાયને કાઢી લઇ બારીક કાપેલા કાંદા નાખી લાલ તળી માહે આદુ લસણ ભેળવી તેના વઘારનો સોહડમ નીકળેને ગોસ્ત તથા નીમક નાખી ચમચે ભેળવી ઢાકણ ઢાકી જરાવારે ઉંચાડી પાછું ચમચે ભેળવવુ અને માહે છુટેલુ પાણી બળી ગોસ્ત તતરેને સવાશેર પાણી રેડી ઢાકીને ચુલે સાધારણ બળતે રાખવું અને અડધુ પાણી બળેને પુરતા ઇગાર ઉપર રાખી ગોસ્ત નરમ થાયને પટેટા નાખવા અને તે ચરેને જરા એવી હોયને તળેલા ઝીણા કાંદા નાખી ભાગે નહી તેમ સભાળથી ચમચે ભેળવવુ અને ઘીપર આવેને ઉતારી ગરમ મસાલો ભભરાવવો. ગમેતો મોટા પટેટાને બદલે ઝીણા દમોરી પટેટા લઇ તેને બારી છોલીને પહેલે

ધીમે તળી કાઢવા અને ગોસ્ત તૈયાર થાયને ઉતારવાની અગાઉ એ પટેટાને ગોસ્તમા ભેળવા, પણ એ પટેટા તળવાને ભાગનું નવટાક ઘી વધારે લેવું. એક કુમળી પણ મજાહની ફરબે મરઘીના કકડાને પણ ગોસ્તનીજ માફક પકાવવા. ગોસ્ત યા મરઘી વધારે પકાવવુ હોય તો ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની રીતમા વાચીને પકાવવું.

ગોસ્ત અથવા મરઘી કાંદામાં.

ગોસ્ત અથવા મરઘી કાદા પટેટામા પકાવવા ઉપર લખ્યુ છે તેજ રીતે અને તેટલાજ બધો સામાન લઇને ગોસ્ત યા મરઘી પકાવવું. પણ એમા પટેટા નાખવા નહી તેમજ ઝીણા કાદા શેર ૧ાા લેવા. ગોસ્ત યા મરઘી વધારે પકાવવું હોયતો ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ પકાવવુ

ગોસ્ત અથવા મરઘી ખારી.

સેાજુ નગનુ ફરબે પણ કુમળું ગોસ્ત રતલ ૧, ઘી પાશેર ૧ થી ૧ાા, કાદા શેર ૦ા, આદુ તોળો ૦ાા, લસણ તોળો ૦ા, નીમક તોળો ૧.

ગોસ્તને સાફ કરી ગમે તેટલા નાના મોટા કકડા કાપી થંડાં પાણીથી બે વખત ધોવું. આદુ લસણને છોલીને છુંદવુ કાદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી તપેલીમાં ઘી નાખી તે ગરમ થાયને માહે કાદા નાખી ચમચે ફેરવ્યા કરવુ કારણ એમજ રાખી મુકયાથી બધેથી એકસરખા તળાતા નથી. કાદા લાલ તળાયને માહે આદુ લસણ મેળવી તેના વધારનો સોહડમ નીકળે અને લાલ થાયને ગોસ્ત તથા નીમક નાખી ચમચે ભેળીને ઢાકણ ઢાંકવું થોડીવાર પછી ઉઘાડી પાછુ ચમચે તળે ઉપર કરવુ અને માહે છુટેલું પાણી બળીને ગોસ્ત તતરેને સવાશેર પાણી રેડી ધીમે બળતે ઢાંકીને મુકવું અને ગોસ્ત અડધુ ચરેને કોલસાને ઈંગારે રાખી ગોસ્ત બરાબર નરમ થાય અને જરા ગ્રેવી રહેને ઉતારવુ, પણ ગ્રેવી નહી જોઇયે તો ઘીપર આવવા દેવું લાલ પકવાન કોઇકને પસંદ નથી માટે તેવુ કરવુ નહી હોયતો કાદાને રીકો બદામી રગનો તળીને માહે આદુ લસણ વઘારીને પછી ગોસ્તને તતરાવવુ. ગમેતો ખાર પકાવવામાં વગાર કીધા પછી સપાટ ભરેલો એક ચમચી જીરાને જરા ખોખરૂં

કરીને નાખવુ પણ કોઇ તરકારી માટે પેહલે ખારૂં ગોસ્ત પકાવવાનું હોયતો તેમા જીરૂં નાખવુ નહી, તેમજ તરકારીને ભાગનુ તેમાં ૦। તોળો નીમક પણ વધારે નાખવું. ઉપલીજ રીતે એક ફરએ પણ કુમળી મરઘીના સાફ કરીને ધોયલા કટકાને પણ પકાવવા ગોસ્ત અથવા મરઘી વધારે પકાવવું હોયનો ઉપલે હીસાબે પાણી રેડવાથી બીગડી જશે, માટે ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પાણી રેડીને પકાવવું.

ગોસ્ત અથવા મરઘી ગાજરમાં.

સોજા મોટા કુમળા ગાજરને છોલી વચમાનો લીલો ભાગ કાઢી નાખીને સળી કાપવી અને ગોસ્ત અથવા મરઘી ખારીમાં લખ્યા મુજબ પણ જીરાં વગર ગોસ્ત યા મરઘીને ખારૂ પકાવવા મુકી માહે એક પાશેરની ઉપર એવી રહેને સળીને ધોઇને માહે તે નાખી સળી ચરે અને સેજ ઢીળુ જેવુ હોયને ઉતારવુ, તદન સુકુ કરવું નહી. મસાલાનુ પસંદ હોયતો ગોસ્ત અથવા મરઘી કૅબેજનામા લખ્યા મુજબનો મસાલો નાખીને પકાવવુ, તેમજ મીઠા ગાજરમા બનાવવું હોયતો સેજ એવી સાથનુ ખારૂ ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવી ચાસ પાયલી તરકારીમા લખ્યા પ્રમાણે ગાજરને ચાસ પાઇને માહે તે ભેળવા. ગોસ્ત યા મરઘી વધારે પકાવવુ હોયતો ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ પકાવવુ

ગોસ્ત અથવા મરઘી ગ્રીનપીસમાં.

ગોસ્ત અથવા મરઘી ખારીમાં લખ્યા મુજબ પણ જીરૂ નાખ્યા વગર નરના સોજા ફરએ કુમળા એક રતલ ગોસ્તના કટકા અથવા નાની કુમળી પણ ભરેલી એક મરઘીના કટકાને પકાવવા મુકવુ, પણ એમા તરકારીને ભાગનુ ૦। તોળો નીમક વધારે નાખવુ અને અડધું ચરેને ગ્રીનપીસના એક શેર કુમળા મોટા દાણા તથા ઘણા ઝીણા એક શેર કાદાને છોલી તે અથવા એટલાજ મોટા કાદાના કટકા નાખી પુરતા ઇગારપર રાખી પાણી બળી ઘીપર આવેને ઉતારવું. મસાલાનુ કરવુ હોયતો કાંદા તળી આદુ લસણનો વધાર કીધા પછી ત્રણ ઝુડી કોથમીરના પાદડા તથા મોટા લીલા ત્રણ મરચાંને બારીક

કાપી તે તથા દલેલી હળદ તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી એક ચમચી માહે નાખીને જરા ભુંજવુ. મરજી પડેતો છ ઝુડી પચરસી ભાજીનાં પાદડાંને બારીક કાપી ધોઇને ગ્રીનપીસના દાંણા નાખતી વેળા સાથે નાખવુ. દાણાથી ભરેલી તાજી કુમળી ગ્રીનપીસની એક શેર સીંગમાથી ૦। રતલને આસરે દાણા નીકળેછે. તાજા ગ્રીનપીસ મળતા નહી હોયનેા આએ ચેાપડીમાં બાટલીઓમા ભરી રાખેલા ગ્રીનપીસ લખેલાછે તે બનાવી રાખેલા હોયતેા ગોસ્ત યા મરઘીમાંનુ પાણી લગભગ સુકાવા આવેને ઉપરથી તે આપવા ગોસ્ત યા મરઘી વધારે પકાવવું હોયતેા ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ પાણી નામીને પકાવવુ કાચા કાદા નાખ્યા વગર પણ પકાવી શકાશે.

ગોસ્ત અથવા મરઘી ગુસબરીમાં.

ગોસ્ત અથવા મરઘી ખારીમા લખ્યા મુજબ તેટલુ જ ગોસ્ત યા મરઘીને જીરા વગર એક પાશેર જેટલી શેવી સાથનું ખારૂ પકાવવું અને છલટામાંથી કાઢેલી મેાટી પાકી પીળા રંગની ગુસબરી એક શેરને ધેાઇને તપેલીમાના ગોસ્ત યા મરઘીની ઉપર પાથરીને મુકી મીઠાસ પસંદ હોયનેા તેની ઉપર ઉપસેલેા ભરેલેા નાનેા એક ચમચેા ખાંડ ભભરાવી ઈંગારે મુકવુ અને ગુસબરી નરમ થાયને ઉતારવું.

ગોસ્ત અથવા મરઘી ગોવારની સીંગમાં.

કરબે પણ કુમળું નરનુ ગોસ્ત રતલ ૧, કુમળી ગોવારની સીંગ તથા ઝીણા કાંદા દરેક શેર ૧, મેાટા કાદા પાશેર ૧।।, નીમક તેાળેા ૧।, ઘી શેર ૦।।।, આદુ તેાળેા ૦।।।, લસણ તેાળેા ૦।, મેાટું નાળીયેર ૧ ખમણેલું

ગોસ્તના કકડા કાપી થંડા પાણીથી એક યા બે વખત ધેાવુ. ઝીણા કાદાને છેાલવા આદુ લસણને છેાલીને ઘુ દવું. નાળીયેરનું ખાડું દુધ પાશેર ૧।। કાઢવુ. સીંગને બાફી થંડી થાયને વાખ કાઢવા. પછી મેાટા કાંદાને છેાલી બારીક સેવ જેવા કાપી તપેલીમા ઘી નાખી લાલ તળી માહે આદુ લસણ ભેળી તેના વધારનેા સેાહડમ નીકળેને ગોસ્ત, નીમક, ઝીણા કાદા તથા સીંગ નાખી ચમચે મેળવી ઢાકણુ ઢાકી અવાર નવાર ઉંધાડી ચમચ કરવી અને તતરેને એક શેર પાણી

રેડી ગોસ્ત ચરી સીંગ બધી મળી જાયને નાળીયેરનુ દુધ રેડી ઇંગારે રાખ્ખી ઘી પર આવે ને ઉતારવુ. એજ રીતે એક ફરખે પણ કુમળી મરઘીના કકડા પકાવવા. જો મસાલાનુ પકાવવુ હોયતો ઉપર મુજબ બધો સામાન તૈયાર કરી પોણુ નાળીયેરનુ એક પાશેર જેટલું દુધ કાઢી તેમાં ચીચોરા કાઢેલી આમલી તોળા ૩ ને કોડીના વાસણમા એક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને અંદરનો છુ છો કાઢી નાખ્ખો અને બાકી રહેલા નાળીયેર સાથે કુમળા ડાંડા સાથે કોથમીર ઝુડી ૩ ના પાદડા તથા મોટાં લીલા મરચા ૩–૪ નાખ્ખી ઘણુ બારીક પીસી તેમા ધાણા જીરાંનો મસાલો ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧ તથા દલેલી હળદ તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧ મેળવી અને કાદાને તળી માહે આદુ લસણ વઘારયા પછી બધો મસાલો મેળીને જરા લાલ કીધા પછી અંદર ગોસ્ત યા મરઘીના કકડા, નીમક, ઝીણા કાદા તથા વાખ્ખ કાઢેલી સીંગ નાખ્ખી ચમચે મેળવી ઉપર લખ્યા પ્રમાણે પકાવીને તૈયાર કરવુ જો ગોસ્ત યા મરઘી વધારે પકાવવુ હોયનો ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની રીતમા લખ્યા પ્રમાણે પાણી રેડીને પકાવવુ

ગોસ્ત અથવા મરઘી ચણાની દાળમાં.

ફરખે ચરબદાર નરનું ગોસ્ત રતલ ૧।।, સોજી નવી ચણાની દાળ ટીપરી ૧, કાદા શેર ૨, ઘી પાશેર ૧।।, દલેલી હળદ ઉપસેલી ભરેલા મચ્ચી ૧।।, દલેલા મરી ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, ધાણા જીરાનો મસાલો ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, આદુ તોળો ૦।।, લસણ તોળો ૦।, કોરમીર ઝુડી ૪, મોટા લીલા મરચા ૪–૫, નીમક તોળો ૧।।.

દાળને ચુટી સોજી ધોઇ બે ત્રણ કલાક થંડા પાણીમા ભીનવી રાખવી. કોથમીરના કુમળા ડાખ્ખળા તથા પાદડાને મરચા સાથે જાડું છુંદવુ અથવા કાપવું આદુ લસણને છોલીને છુદવુ. પછી કાદાને છોલી બે ભાગના ઝીણા કકડા કાપવા અને એક ભાગને બારીક સેવ જેવા કાપીને ઘીમાં કકરા રીકા લાલ તળી તેમાથી એક ભાગ ઘી તથા એક ભાગ કાદા જુદા કાઢી લેવો અને બાકીના બે ભાગમા આદુ લસણ વઘારીને માહે ધોયલા ગોસ્તના કકડા, હળદ તથા નીમક મેળી બે શેર થકે પાણી રેડી ઢાકીને ધીમી આચે મુકવુ

અને ગોસ્ત સેજ ફાટે ત્યારે દાળ નાખ્વી અને અડધું પાણી બળેને કોથમીર, મરચાં, મરી તથા ધાણા જીરાનો મસાલો મેળવવો અને ગોસ્ત બરાબર ચરે અનેઢીળુ જેવુજ ઉતારવું. કારણ પછી દાળ રસ સોસી લેછે અને ઘટ્ટ થાયછે. ખટાસ પસ ૬ હોયતો ચીચોરા કાઢેલી નવટાક આમલીને અડધા પાશેર થંડા પાણી સાથે કોડીનાં વાસણુમા અડધો કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને બધું ડોહરૂ કાઢી લઇ છુછો ફેકી દેવો અથવા છોલેલી કાચી કેરીના ફાડચા એક પાશેર લેવાં અને એ બેમાનું જે હોય તે એકને ગોસ્ત તથા દાળ નરમ થઇ માહે થોડું પાણી હોય ત્યારે અંદર ભેળવુ. કાકે ખટાસ નાખ્યાથી પછી ગોસ્ત તથા દાળ ચરશે નહી એક કુમળી ફરખે મરઘીને સમારી કકડા કાપી ધોઇને એજ રીતે દાળમા પકાવવી ખટાસ નાખ્વો હોયતો તપેલી તદન કલઇ ભરેલી લેવી વધારે ગોસ્ત યા મરવી પકાવવું હોયતો ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ પાણી રેડીને પકાવવું.

ગોસ્ત અથવા મરઘી ચાસ પાયલી તરકારીમાં.

ગોસ્ત અથવા મરઘી ખારીમા લખ્યા મુજબ પણ જીરૂં નાખ્યા વગર મજાહનુ જરા ઘેરી સાથનુ ગોસ્ત યા મરવી પકાવવુ અને ચાસ પાયલી તરકારી લખેલીછે તેમાની જે ગમે એક ચાસ પાયલી તરકારીને ગોસ્ત યા મરઘીમા ભેળવી પણ ગોસ્ત યા મરઘી વધારે પકાવવું હોયતો ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પકાવવુ.

ગોસ્ત અથવા મરઘી ચોધારીમાં.

ફરખે પણ કુમળું નગનુ ગોસ્ત રતલ ૧, ઝીણા કાંદા શેર ૧।, કુમળી ચોધારી શેર ૧, મોટા કાદા શેર ૦।।, ધી પાશેર ૧।।, નીમક તોળો ૧।।, આદુ તોળો ૦।।, લસણ તોળો ૦।

ચોધારીની કગન કાપીને તે કાઢી નાખીને પછી ચોધારીના એકેક ઇચ લાંબા કકડા કાપીને પછી બારીક સેવ જેવી કાપવી. આદુ લસણને છોલીને છુંદવુ, ગોસ્તને સાફકરી કકડા કાપી એક યા બે વાર થંડા પાણીથી સોજુ ધોવું અને ઝીણા કાદાને છોલીને ચોધારી સાથે થંડા પાણીમા ભીનવવા પછી મોટા કાદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી કલઇવાળા પાટીયામાં ધીમા લાલ તળી માહે આદુ લસણ વધારી ગોસ્તના કકડા, ચોધારી, ઝીણા કાંદા

તથા નીમક નાખી ચમચે મેળવી ઢાકણુ ઢાંકી ધીમે બળતે રાખી અવાર નવાર ઉંધાડીને ચમચ કરી માહેલુ બધું પાણી બળીને તતરેને સવા શેર પાણી નામીને ઢાંકવુ. પાણી સુકાવા આવે અને ગોસ્ત ચરે નહીતો ઢાકણુપર પાણી આપવુ કારણ એમ ઉપર પાણી આપ્યાથી અંદરનુ પાણી ઓછું બળેછે પણ કદાચ જરૂર હોયતો ઉપરનું પાણી ગરમ થાયને માહે તે નાખવુ અને ગોસ્ત બરાબર ચરવા આવેને ઇંગારે મુકી ધી પર આવેને ઉતારવુ. મસાલાનું કરવું હોયતો કોથમીર ઝુડી ૩ ના કુમળી ડાખળી સાથનાં પાદડા તથા મોટા લીલા મરચાં ૨—૩ ને પીસી અથવા કાપીને તે તથા દલેલી હળદ તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧ ને તતરાવતી વેળા સાથે નાખવુ પાણીને બદલે ગમેતો સોજી તાડી એક બાટલી નાખીને પકાવવુ, પણ તાડી બળી જઈ માહેલુ ગોસ્ત યા મરધી કાચુ જ રેહશે, માટે પેહેલેથીજ ઢાકણુપર પાણી આપ્યા કરવુ પણ તે અંદર રેડવું નહી એજ રીતે એક કુમળી પણ ફરબે મરધીના કકડા પકાવવા જો ગોસ્ત યા મરધી વધારે રાધવુ હોયતો મરધી અથવા ગોસ્ત પકાવવાની રીતમા વાચીને તે મુજબ પકાવવુ

ગોસ્ત અથવા મરધી ચોળીમાં અથવા ચોળામાં.

ગોસ્ત અથવા મરધી ચણાની દાળમા છે તે મુજબજ સુકા ચોળા અથવા સુકી ઝીણી ચીનાઈ ચોળી આવેછે તેમા ગોસ્ત યા મરધી પકાવવું પણ દાળની માફક એને પાણીમા ભીનવી રાખવી નહી પણ ધોઇને ગોસ્ત યા મરધીની સાથેજ નાખવી. ગોસ્ત યા મરધી વધારે પકાવવુ હોયતો ગોસ્ત અથવા મરધી પકાવવાની રીતમા જોઇને પકાવવું

ગોસ્ત અથવા મરધો ચોળીના લીલા દાંણામાં.

ગોસ્ત અથવા મરધી ચોધારીમા છે તે પ્રમાણે બધો સામાન લેવો, પણ ચોધારીને બદલે લીલી ચોળીની સીગના દાણા શેર ૧ લેવા અને તેજ રીતે કાદા, આદુ, લસણ બધુ તળીયા પછી ગોસ્ત અથવા મરધીના કકડા સાથે ઝીણા કાદા નાખીને તતરાવ્યા પછી પાણી રેડી સીગના દાણા નાખીને પકાવવુ મસાલાનુ કરવુ હોયતો તેમાંજ

લખ્યા મુજબનો મસાલો લેવો અને પાંચ ઝુડી પચરસી ભાજીના પાદડાને ધોઈ બારીક કાપીને તે પણ તતરાવતી વેળા સાથે નાખવી જો વધારે ગોસ્ત યા મરઘી રાધવું હોયતો ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ પકાવવુ

ગોસ્ત અથવા મરઘી ચોળીની સીંગમાં.

ગોસ્ત અથવા મરઘી ચોધારીમા છે તેજ મુજબનો બધો સામાન લેવો પણ ચોધારીને બદલે ચોળીની કુમળી સીંગને ઘણીજ બારીક કાપીને તેજ રીતે ખારૂ અથવા મસાલાનું ગોસ્ત યા મરઘી પકાવવુ. ગમેતો પાણીને બદલે તેમા લખ્યા પ્રમાણે તાડી નાખવી. વધારે ગોસ્ત યા મરઘી રાધવું હોયતો ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની રીતમા લખ્યા પ્રમાણે પકાવવું

ગોસ્ત અથવા મરઘી ટામેટાંમાં.

ગોસ્ત અથવા મરઘી ખારીમા લખ્યા મુજબ પણ જીરૂં નાખ્યા વગર મરઘી યા ગોસ્તને પકાવવા મુકવુ અને ચરેને એક પાશેર જેટલી એવી રાખવી પછી ટામેટા મોટા યા ઝીણા જે હોય તે પાકા શેર ૧ લેવા અને આખાજ ધોઈ ડીચકા કાઢી તપેલીમા નાખી સેજ એવી રેહને મીઠાસ પસદ હોયતો ખાડ ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧ ઉપર ભભરાવીને ઉતારવુ ગમેતો ટામેટાની ઉપર કકડતું પાણી રેડીને પછી માહેથી કાઢી લઇ છાલ છોલીને નાખવા ગમેતો ગોસ્ત યા મરઘીને સુકું ઘીપર પકાવી ચાસ પાયલી તરકારીમા લખ્યા મુજબ ટામેટાને ચાસ પાઇને તે નાખવા ટામેટા ઘણા મોટા હોયનો બબે કકડા કાપવા. જો વધારે ગોસ્ત યા મરઘી પકાવવુ હોયતો ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ પકાવવુ

ગોસ્ત અથવા મરઘી ટીંટોરીમાં.

ફરબે પણ કુમળુ નરનુ ગોસ્ત રતલ ૧, સોજી ટીટોરી તોળેલી શેર ૧, કોથમીર ઝુડી ૬, મોટા લીલા મરચા ૬, નીમક તોળો ૧૧, આદુ તોળો ૦।।, લસણ તોળો ૦।, ધાણા જીરાનો મસાલો ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, દલેલી હળદ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દલેલા

મરી સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, ઝીણું પાદડાની મેથીની ભાજી ઝુડી ૨, કાંદા શેર ૧|.

આદુ લસણને છોલીને છુંદવું ગોસ્તના કકડા કાપી થંડાં પાણીથી બે વખત ધોવુ. કોથમીર, મરચાં તથા ભાજીને ધોઇને બારીક કાપવુ પછી કાંદાને છોલી પોણા શેરના કકડા કાપવા અને બાકીનાને બારીક સેવ જેવા કાપી ઘીમાં તળી માહે આદુ લસણ વઘારી હળદ તથા મરી નાખી ચમચે મેળવી ગોસ્ત તથા નીમક ભેળી ઢાંકણ ઢાકવુ અને ગોસ્તનું પાણી બળીને તતરેને એક શેર પાણી રેડી ધીમે બળને રાખવુ ગોસ્ત જરા નરમ થાયને કાદાના કકડા, ટીટોરી, ભાજી, કોથમીર, મરચા તથા ધાણા જીરૂં નાખવુ. અને ગોસ્ત તથા ટીટોરી બરાબર ચરે અને સેજ ઢીળું જેવુ હોયને ઉતારવુ, તદનજ ચુકું કરવુ નહી એજ રીતે એક ફરબે પણ કુમળી મરઘીના કકડા પકાવવા

ટીટોરીમાં ગોસ્ત યા મરઘી વધારે સારૂ બનાવવુ હોયનેા ગોસ્ત અથવા મરઘી ખારીમા લખ્યા મુજબ ગોસ્ત અથવા મરઘીને જીરૂ નાખ્યા વગર મજાહનુ તદન થીપર ખારૂં પકાવવુ અને આએ ચેાપડીમા ટીટોરી અમથી જુદી પકાવવા લખેલીછે તેમા લખ્યા પ્રમાણેનેા બધેા સામાન તૈયાર કરી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં કાદાને અર્ધકચરેા તળી માહે આદુ લસણ વઘારીયા બાદ પીસેલુ નાળીયેર લાલ કરી માહે બધેા મસાલેા મેળવી ખારૂં ગોસ્ત યા મરઘી, ટીટોરી તથા નીમક નાખી ચમચે મેળવી બે ત્રણ મીનીટ પછી નાળીયેરનુ દુધ નામવુ અને ટીટોરી ચરવા આવેને આમલીનું ડોહરૂં રેડી થીપર આવેને ઉતારવુ ગોસ્ત યા મરઘી વધારે પકાવવુ હોયનેા ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની રીતમા લખ્યા પ્રમાણે પકાવવુ

ગોસ્ત અથવા મરઘી તળેલી તરકારીમાં.

પટેટાની સળીમા લખ્યા મુજબ સળીને તળવી અથવા પટેટાને છોલીને ઉભા ચાર કટકા કાપવા અથવા મેાટા મેાસબી ચણા જેટલા કટકા કાપવા, દમેારી પટેટા હોયતેા બાફીને છોલવા શકરકદ અથવા સુરણને છોલી શકરકંદની એકેક ઇચ જાદી કાતરી અને સુરણના એકેક ઇંચના ચેારસ કટકા કાપવા અથવા મેાટા મેાસબી ચણા જેટલા કટકા

કાપવા, રતાળુ કંદને બાફી છોલીને એના પણ એવાજ કટકા કાપવા અથવા બધી અડધી ઈંચ જાદી ગોળ કાતરીઓ કાપવી કમોદીયો કદ તદન રવાદાર હોયતો તેને બાફવો નહી, કારણ પછી વેરઈ જશે, પણ જો સાધારણ કંદના જેવો નીકળેતો તેને રતાળુની કાની બાફીને તેમજ કાતરીઓ અથવા કટકા કાપવા અને એ જેબી તરકારી હોય તેને ધોઇને કોરડી થવા દેવી ભીંડા હોય તેને ધોઇ સોજા કપડાથી લુછી કોરડા કરીને એકેક ઈંચ જેટલા કટકા કાપવા. પછી મોટી કઢાઈ અથવા પોહોળા પાટીયામાં પુરતું ઘી નાખી ચુલે બળતે મુકી ને કકડીને માહેથી બરાબર ધુંમાડો નીકળેને ધીમી આંચે રાખી જે તરકારી તળવી હોય તેને માહે નાખવી, પણ તળતી વેળા વારવાર અંદર ચમચ યા તવાથો ફેરવ્યાથી તરકારી ભાગી જાયછે માટે ઘણે ઘણે વારે ફેરવવુ અને બરાબર તળાયને એક શેર તરકારીએ સપાટ ભરેલી એક ચમચીને હીસાબે નીમકને એક ચમચીને હીસાબે પાણીમા પીગળાવીને તળેલી તરકારીમા રેડીને ભેળવું, જેમ કીધાથી કકરી થયલી તરકારી પોચી થશે તેથી તુર્ત ઉતારવું નહી પણ નીમકનુ પાણી બળીને પાછી કકરી થાયને ઉતારી તુર્ત માહેથી કાઢી લેવુ નહી પણ ઘીમાંજ રેહવા દઇ કકડેલું ઘી નરમ પડે પછી માહેથી તરકારી કાઢવી અને સેજ એવી સાથનું ખાઈ પકાવેલુ ગોસ્ત યા મરઘીમાં ખાતી વેળા જે તરકારી હોય તે ભેળીને ગરમ કરવુ અથવા તે ગરમ કીધા પછી માહે તરકારી ભેળવી. બીયા વગરના સાધારણ જાદા વેંગણાંને છોલી પોણી ઇંચ જાદી કાતરીઓ કાપી તેના બેઉ પડ ઉપર છરીથી હલકે હાથે આડા ઉભા છાલકા કાપ પાડવા અને એ દસ કાતરીઓ હોયતો ચાર ઝુડી કોથમીરના કુમળા ડાડા સાથે પાદડાં લઇ ત્રણ ચાર મોટા લીલા મરચા સાથે ધોઇ સુકુ પીસી તેમા દોઢ તોળો નીમક તથા દલેલી હળદ તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી એક ચમચી ભેળી વેંગણાની કાતરીઓને બેઉ પડે બધું લગાડી કલઇવાળી મોટી ચાળણીમા બબે કાતરીઓની ચોડ મુકી તેની અંદર બેસ્તુ કલઇવાળું ઢાકણુ યા કોડીની રકાબી મુકી તેપર વજન મેલી ચાળણીને એક તપેલીપર મુકી પંદરેક મીનીટ પછી બધું પાણી ઝહરી જાયને મોટા પેણામાં આસરે અડધો શેર ઘીને ધીમે બળતે કકડાવી તેમાં એ કાતરીઓ મુકી તેપર ઢાંકણ ઢાકી ધીમી આંચે રાખવુ અને

હેઠેનું પડ લાલ તળાયને ઉતારી કાતરીઓ ભાગે નહી તેમ સંભાળથી તવાથાથી ફેરવી પાછુ એમજ ચુલે ઢાકીને મુકી અવાર નવાર ઉંધાડીને ભાગે નહી તેમ સંભાળથી કાતરીઓને તવાથા વડે જરા જરા દાબવી અને બીજું પડ પણ લાલ થાયને ઉતારીને કાઢવું. વેંગણાં તળવામાં ઘી ઘણુ ખપેછે માટે ઘટેતો પડ ફેરવ્યા પછી બીજું ઉમેરવું, તેમ નાખ્યાથીજ મજાહના તળાયછે એ તળેલાં વેંગણાંને પણ ગોસ્ત યા મરઘી ધીપર બાફ પકાવીને કાઢયા પછી તેની ઉપર મુકવા. તળેલી તરકારી માટે પણ વધુ ગોસ્ત મરઘી પકાવવું હોયતો ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ પકાવવું.

ગોસ્ત અથવા મરઘી તળેલાં વેંગણાંમાં.

જાદા અને મોટાં નહી પણ પતળા અને પાચેક ઇચ લાંબાં તદનજ કુમળાં બીયા વગરના દોઢ શેર વેંગણા લેવાં અને તેની છાલ છોલી ઉભાં બે ફાડચામાં કાપીને ડીચકા આગળથી વળગેલા રાખી થડા પાણીમા ભીનવવા પછી એક કલઈ ભરેલા પોહોળા પાટીયામાં સવા શેર જેટલુ ઘી નાખી ધીમે બળતે મુકવુ અને તે કકડવા આવેને વેગણાને પાણીમાથી કાઢીને તૈયાર રાખવા અને બરાબર કકડેને તેમા વાટેલું નીમક ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી ભેળીને પછી તેમા વેગણાંને પાશે પાશે મેલી ઇગારે રાખી ઢાકણ ઢાકી તેપર પાણી આપવુ અદર નાખવું નહી અને હેઠે વેગણા વળગે નહી તેટલામાટે અવાર નવાર ઢાકણ ઉઘાડી તપેલી ઉચકીને વેંગણાને અદર જરા બીસાડવા એક પડ તળાયને ભાગે નહી તેમ સભાળથી તવાથા વડે ફેરવી બીજું પડ તળાય અને વેંગણા ચરીને નરમ થાયને ઉતારીને અંદરથી કાઢીને છુટા છુટા મુકવા. ત્યારબાદ તપેલીમાથી બધું ઘી કાઢી લઈ અંદર દોઢ પાશેર જેટલું રાખવુ અને ગોસ્ત અથવા મરઘી બારીમા લખ્યા મુજબનો બીજો બધો સામાન લેવો પણ ઘી તથા જીરૂ નાખવુ નહી અને એજ ઘીમાં ગોસ્ત યા મરઘી જે હોય તેને પકાવવા મુકી તે ચરીને નરમ થાય અને સેજ પૈવી રેહને તેમા તળેલા વેંગણાને ભાગે નહી તેમ ભેળીને ઇગારે રાખી ધીપર આવેને ઉતારવાની અગાઉ જલદ સરકો અથવા વેલાતી સૉસ નાના બે ચમચા છાટી જરાવારે ઉતારીને ઉપર મસાલો ગરમ ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી ભભરાવવો.

ગોસ્ત અથવા મરઘી તાડીમાં.

ગોસ્ત અથવા મરઘી ખારી લખેલીછે તેજ પ્રમાણે પણ પાણીને બદલે ઘણી સોજી મેળ વગરની તાડી નાખીને પકાવવું જો છાસ્તી તરફની ઘણી સરસ તાડી હોયછે તો ગોળનો ચાસ પાયલું હોય તેવુ ગોસ્ત યા મરઘી થાયછે. એ ગોસ્તમા જીરૂં નાખવું નહી. જો વધારે ગોસ્ત યા મરઘા પકાવવું હોયતો તેના પ્રમાણમાં તાડી વધારે લેવી પણ ઢાંકણપરથી પાણી રેડીનેજ પકાવવુ.

ગોસ્ત અથવા મરઘી તુરીયાંમાં.

તુરીયા કડવાં નીકળેછે માટે પેહેલે ચાખી જોઇને પછી પાંચ શેર તુરીયાને છોલી વેફર જેવી પતળી કાતરીએા કાપી પાણીમાં ભીનવી રાખવાં અને ગોસ્ત અથવા મરઘી ખારીમાં લખ્યા પ્રમાણે પણ કાદા બરાબર લાલ તળી આદુ લસણ વધારી જીરા વગર ગોસ્ત યા મરઘી તતરાવી તેમા લખ્યા કરતા ૦ા તોળો નીમક વધારે નાખી તુરીયા તથા એક શેર કાદાના કકડા અથવા ઝીણા કાદાને છોલી તે નાખી ચમચે મેળવવું. જો ગોસ્ત યા મરઘી કુમળુ હશે તો તરકારીમાના છુટેલા પાણીથીજ પુરતા ઇગાર ઉપર મજાહનુ ચરી જશે. પણ જો મોટું હશે તો ઢાંકણ પર પાણી આપ્યા કરી માહે તે નામતા રેહવુ અને બગબર ચરીને નરમ થાય અને ઘીપર આવેને ઉતારવુ મસાલાનો શોખ હોયનો દલેલી હળદ તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧ તથા કોથમીર ઝુડી ૨ તથા મોટા લીલાં મરચા ૨ બેઉ બારીક કાપીને એ બધું તુરીયા સાથે નાખવું વધારે ગોસ્ત યા મરઘી પકાવવુ હોયતો ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પકાવવુ

ગોસ્ત અથવા મરઘી ડબલબીનમાં.

સુકા ડબલબીન આવેછે જેને કીડની બીન પણ કેહછે તે તોળા ૧૨ ને ઘણું પુરતા પાણીમા ૫ દર કલાક ભીનવી રાખ્યાથી ફુળીને શેર ૧ થશે તેમ કરીને લેવા અથવા એવા ભીનવેલા આવેછે તે શેર ૧, સોજ્ઞુ નરનું કુમળું પણ ફરબે ગોસ્ત રતલ ૧ાા, કાદા શેર ૦ાા, આદુ તોળો ૦ાા, લસણ તોળો ૦ા, ઘી પાશેર ૧ાા, નીમક તોળો ૧ા, કોથમીર ઝુડી ૪, મોટાં લીલાં મરચા ૨–૩, દલેલી હળદ તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧.

ગોસ્તના કકડા કાપી થંડાં પાણીથી બે વખત સોજુ ધોવું. આદુ લસણને છોલીને છુંદવું, કોથમીર મરચાને બારીક કાપવું. પછી કાંદાને છોલી ઘીમા લાલ તળી તેમા આદુ લસણ વઘારી માહે ગોસ્ત તથા બધો સામાન ભેળી સવા શેર પાણી રેડી ઢાંકીને ધીમી આંચે મુકવું અથવા અડધું ચરેને પુરતા ઇંગાર ઉપર રાખી ઘટેતો ઢાંકણપર પાણી આપ્યા કરવું, જેથી અ દરનુ પાણી જલદી બળશે નહી. બરાબર ચરેને ઉતારવું. પણ તદન સુકુ કરવુ નહી, જરા ઢીળુ જેવું રાખવુ ધાંણા જીરાંનો મસાલો પસંદ હોયતો બધા મસાલા ભેગો તે પણ ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નાખવો ખારૂં પકાવવું હોયતો બીજો કાઇજ સામાન નાખવો નહી પણ ફકત કાદા, આદુ તથા લસણજ નાખવું છોલ્યા વગરના ડબલબીનનો સ્વાદ સારો થાયછે, પણ છોલેલા પસંદ હોયતો ડબલબીન સવાશેર લેવા અને તેને છોલી બધા સામાન સાથે નાખવા નહી પણ બધુ બરાબર ચરે અને ઘણી સેજ ગ્રેવી રેહ ત્યારે છોલેલા ડબલબીન નાખી ચમચે મેળવી બરાબર તૈયાર થાયને ઉતારવુ જો માહે ગ્રેવી વધારે હશેતો અટવાઇને દાળ જેવા થઈ જશે માટે તેમ કરવુ નહી, તેમજ ચરવા આવેને માહે ચમચ ફેરવ્યાથી પણ ભાગીને મળી જશે માટે તપેલીને બે હાથે ઉચકીને હલાવી તળે ઉપર કરવુ નવા ડબલબીન છોલ્યા વગરના ઉપલી રીતે ગોસ્ત સાથે મજાહના ચરી જાયછે પણ જુના થયાથી ચરવા કઠણ પડેછે, માટે તેવા હોયતો નીમક તોળો ૦। ઓછું નાખી તેને બદલે એટલોજ કારબોનેટ ઑવ સોદા અથવા પાપડ ખારને વાટીને નાખ્યાથી મજાહના નરમ થશે સુકવ્યા વગરના સીંગમાથી તાજા કાહેલા ડબલબીન આવેછે તેને સી ગમાથી કાઢીને છોલવા નહી પણ ઉપર સુકા પકાવવા લખ્યુ છે તેજ રીતે બધો સામાન નાખીને પકાવવા મુકી ગોસ્ત સેજ ફાટવા આવેને નાખવા એમા ધાણાજીરાનો મસાલો નાખવો નહી. એજ રીતે એક ફરબે પણ કુમળી મરઘીના કકડાને પકાવવા જો વધારે ગોસ્ત યા મરઘી પકાવવુ હોયતો ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ પકાવવુ. જુના ડબલબીન હોય ત્યારે ચરવા માટે પાપડ ખાર અથવા સોદા નાખવા લખ્યુંછે તેને બદલે ગોસ્ત અથવા મરઘી વાલમાછે તેમા પાપડ ખારના પાણીમાં વાલ ભીનવીને પછી પકાવવા લખેલુ છે તે પ્રમાણે ગમેતો પાપડ ખાર યા સોદાના પાણીમા ડબલબીન ભીજવીને પછી પકાવ્યાથી પણ મજાહના ચરી જાયછે.

ગોસ્ત અથવા મરઘા દહીમાં.

ગોસ્ત અથવા મરઘી ખારીમા લખ્યા મુજબનુ જીરા વગર સુકું
ર રાધેલું ગોસ્ત યા મરઘી, ઘી તથા કાંદા દરેક શેર ૦।, સોજ્જુ
દહી શેર ૨, દલેલી હળદ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દલેલા
સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, કોથમીર ઝુડી ૨ ના પાદડા, મોટા
ાં મરચા ૨, મસાલો ગરમ તોળો ૦।

કોથમીર મરચાને ધોઇને બારીક કાપવુ કાદાને છોલી બારીક
જેવા કાપવા અને કલઈ ભરેલી તપેલીમા ઘીમા લાલ તળી તેમા
સામાન તથા દહીનુ પાણી કાઢી નાખીને પછી તે ભેળી ઢાકણુ
તેની ઉપર વધારે અને હેઠે થોડા ઇગાર મુકી પાણી બળી જાયને
ી છેલ્લે ગરમ મસાલો ભેળવો. એ વાની ઘણી સારી લાગેછે. જો
ર ગોસ્ત યા મરઘી પકાવવુ હોયતો ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની
ાં લખ્યા મુજબ પકાવવું

ગોસ્ત અથવા મરઘી દુધમાં.

ગોસ્ત અથવા મરઘી ખારીમો લખ્યા મુજબ પણ જીરા વગર જરા
સાથનુ ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવુ અને નવટાક બદામને છોલી
ક સ્લાઇસ કાપવી પછી અડધા શેર સોજા દુધને ગરમ કરી તેમા
ા મેળવીને પછી પકાવેલી મરઘી યા ગોસ્તમા ભેળી ઇગારે મુકવુ અને
ળી ઘાડી એવી થાયને ઉતારી મસાલો ગરમ તોળો ૦। ભભરાવવો
યા મરઘી વધારે રાધવુ હોયતો ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની
ાં લખ્યા પ્રમાણે પકાવવું.

ગોસ્ત અથવા મરઘી દોધીમાં.

કુમળું દોધી શેર ૪ લેવુ અને તેની બન્ને ઇચ પોહોળી ચીર કાપી
બીયા કાઢી નાખીને તેના ડાયમ ડ આકારના ત્રણ ઇંચ જેટલા કકડા
અને ગોસ્ત અથવા મરઘી કાકડીમા લખેલું છે તે મુજબ વીપર
નું. દોધી પણ કોઈ વખત કડવુ નીકળેછે માટે ચાખીને લેવુ

ગોસ્ત અથવા મરઘી નાળીયેરનાં દુધમાં.

નરન ક્રમળ પણ કરબે ગોસ્ત રતલ ૧।।, ઘી શેર ૦।, કોથમીર

કાંદા શેર ૧, મોટું નાળીયેર ૧, નીમક તોળો ૧, આદુ તોળો ૦ાા, લસણુ તોળો ૦ા, વેલાતી સૉસ નાના ચમચા ૩

ગોસ્તને સાફ કરી નાના કકડા કાપી થંડા પાણીથી બે વખત ધોવું. કોથમીર મરચાંને ધોઇને બારીક કાપવુ આદુ લસણુને છોલીને છુંદવું ઝીણા કાદાને છોલીને ધોવા. નાળીયેરને ખમણી તેને જરા પીસી ગરમ પાણી નાખી બે વખત મળી બધુ દુધ દોઢ શેર કાઢવુ. પછી મોટા કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી ધીમા ફીકા લાલ તળી માહે આદુ લસણુ નાખી તેનો સોહડમ નીકળેને ગોસ્ત તથા નીમક ભેળવુ અને તતરેને ઝીણા કાદા તથા દુધ રેડી ઢાંકીને ધીમે બળતે મુકી ગોસ્ત ફાટવા આવેને કોથમીર મરચા નાખી તદન નરમ થઈ એવી ઘાડી થાયને ઉતારીને સૉસ ભેળવો. સૉસ નહી હોયતો પછી ઘણો જલદ સરકો યા લીંબુનો રસ રેડવો ગોસ્ત યા મરઘી વધારે રાધવું હોયતો ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ તેના પ્રમાણુમા નાળીયેરનુ દુધ ઓછુ કાઢવુ

ગોસ્ત અથવા મરઘીનુ ઇસ્ટુ.

દોધી સીવાય બીજી બધી લીલી તરકારી, છોલેલા રાતા કોહોળાંના તથા બચી સુકી તરકારીના અડધી ઇચ જેટલા કકડા તથા ગ્રીન પીસ; ડબલબીન, પાપડીના દાંણા, કડવા બીન એ સઘળુ મળી શેર ૧ાા, કુમળું નરનું ફરબે ગોસ્ત રતલ ૧ાા, કોથમીર ઝુડી ૪ ના પાદડા, મોટા લીલા મરચા ૩, ફુદનાના પાદડા ૧૦ તથા થોડી સૅલરી પાર્સ્લી એ પાચે ધોઇને બારીક કાપેલુ, ઝીણા કાદા શેર ૧, મોટા કાદા તથા વી દરેક શેર ૦ાા, નીમક તોળો ૧ા, આદુ તોળો ૦ાાા, લસણુ તોળો ૦ા, દલેલા મરી સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, દલેલી હળદ તથા મસાલો ગરમ દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, લીબુનો રસ તથા જલદ સરકો દરેક નાના ચમચા ૨, ખાડ ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨

બધી તરકારીને ઉપર લખ્યા મુજબ કાપી થડા પાણીમા ભીનવી રાખવી ગોસ્તને સાફ કરી વજનના કકડા કાપી થંડાં પાણીથી બે વખત ધોવુ ઝીણા કાદાને છોલી તરકારી સાથે ભીનવવા આદુ

લસણને છોલીને છુંદવુ. પછી મોટા કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી ઘીમાં લાલ તળી માહે આદુ લસણ વધારી નીમક, ગોસ્ત, ઝીણા કાંદા, ફ્રેંચબીન, હળદ તથા મરી ભેળી ઢાકીને મુકવુ અને માહે છુટેલું પાણી બળીને બરાબર તતરેને ઢાકણપર પાણી આપતાં રહી ખપતું ખપતું અંદર તે રેડી ગામઠી કોલસાને ઇંગારે રાખવુ અને ગોસ્ત સેજ નરમ લાગેને બાકીની બધી તરકારી ભેળવી અને જરા વખત પછી કોથમીર, મરચાં, ફુદનો તથા સૅલરી પાર્સ્લી નાખી ગોસ્ત તદન નરમ થઈ ઘીપર આવેને લીંબુનો રસ, સરકો તથા ખાંડ ભેળવી પાંચ સાત મીનીટ પછી ઉતારીને ગરમ મસાલો ભભગાવવો એજ રીતે એક કુમળી પણ ફરખે મરઘીના કકડા પકાવવા વધારે ગોસ્ત તથા મરઘી રાંધવુ હોયતો ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પકાવવુ.

ગોસ્ત અથવા મરઘીનું ઇસ્ટું ૨ જું.

સોજું નરનુ કુમળું પણ ચરબદાર ગોસ્ત રતલ ૧।।, ગ્રીનપીસના કુમળા દાંણા; છોલેલા પટેટાના નાના કકડા, ઘી, મોટા કાદા તથા ઝીણા કાદા દરેક શેર ૦।।, કોથમીર ઝુડી ૬, મોટા લીલા મરચા ૪–૫, પચરસી ભાજીની ઝુડી ૧૨, આદુ તોળો ૦।।, લસણ તોળો ૦।, નીમક તોળો ૧।, દલેલી હળદ તથા જીરૂં દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દલેલા મરી સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, નાળીયેર શેર ૦।

કોથમીર તથા બધી ભાજીના પાદડા કાઢી ધોયામા નાખી બરાબર સોજું વીણને એ તથા મરચાને ઘણું બારીક કાપવુ ઝીણા કાદાને છોલી એ, ગ્રીનપીસ તથા પટેટાના કકડાને થડા પાણીમા ભીનવવુ નાળીયેરને જીરાં સાથે ઘણુંજ બારીક પીસ્વું આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. ગોસ્તને સાફ કરી વજનસરના કકડા કાપી થડા પાણીથી બે વખત ધોવુ. પછી મોટા કાદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી ઘીમા લાલ તળી માહે આદુ લસણ વઘારી હળદ, મરી તથા પીસેલો સામાન અંદર ભેળી જરા ભુંજીને ગોસ્ત, કાપેલી ભાજી, ગ્રીનપીસ, ઝીણા કાદા તથા નીમક નાખી દોઢ શેર પાણી રેડી ઢાકીને ધીમે બળતે રાખી ગોસ્ત જરા નરમ થવા આવેને પટેટા નાખી કોલસાને ઇગારે મુકી ઘટેતો પર પાણી આપવું, જેથી માહેલુ પાણી જલદી બળશે નહી પછી

તદન નરમ થઈ પાણી સુકઈને ઘી છુટું પડેને ઉતારી ખાટુ મીઠું પસંદ હોયતેા નાના બે ચમચા જલદ સરકેા અથવા વેલાતી સૉસ તથા ખાંડ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨ ભેળવું એ ઇસ્ટુ સારૂ થાયછે એજ રીતે એક કુમળી પણ ફરબે મરઘીના કકડા પકાવવા ગેાસ્ત યા મરઘી વધારે પકાવવુ હેાયતેા ગેાસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ પકાવવું.

ગેાસ્ત અથવા મરઘીનું ઇસ્ટું ૩ જુ.

સેાજું નરનુ કુમળુ પણ ફરબે ગેાસ્ત રતલ ૧॥, ઘી પાશેર ૧॥, કુમળા મુળા, નેાલકેાલ, બીયા વગરના વેંગણા તથા લીલા કાદા એ ચારેને છેાલી મેાસ બી ચણા જેટલા કાપેલા કકડા બધુ મળી શેર ૨, મેાટું નાળીયેર ૧, સુકા કાદા શેર ૦॥, નીમક તેાળેા ૧।, આદુ તેાળેા ૦॥, લસણ તેાળેા ૦।

બધી કાપેલી તરકારીને થંડા પાણીમા ભીનવી રાખવી આદુ લસણને છેાલીને છુદવુ ગેાસ્તને સાફ કરી વજનસરના કકડા કાપી થંડા પાણીથી બે વખત ધેાવુ નાળીયેરને ખમણી જરા પીસી તેમા એક પાશેર ગરમ પાણી નાખી ખુબ ચેાળીને બધુ દુધ કાઢવુ પછી સુકા કાદાને છેાલી બારીક સેવ જેવા કાપી ઘીમા લાલ તળી માહે આદુ લસણ ભેળી તેના વધારનેા સેાહડમ નીકળેને ગેાસ્ત તથા નીમક નાખી ચમચે મેળવી એક શેર પાણી રેડી ઢાકીને ધીમી આચે મુકવુ અથવા બે જેાશ આવેને કેાલસાના પુરતા ઇંગારપર રાખવું ગેાસ્ત જરા ફાટેને પાણીમા ભીનવેલી બધી તરકારી તથા લીલા કાદા નાખવા અને પાણી બળી જાયને નાળીયેરનુ દુધ રેડી તે બળીને ઘીપર આવેને ઉતારવું પણ તદન સુકું કરવુ નહી. મુળા તથા નેાલકેાલની વચમાના ઘણાજ કુમળા પાદડાને બારીક કાપી ગમેતેા તે પણ તરકારીની સાથે નાખવા એજ રીતે એક કુમળી પણ ફરબે મરઘીના કકડાને પકાવવા ગેાસ્ત યા મરઘી વધારે પકાવવું હેાયતેા ગેાસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની રીતમા જેાઇને પકાવવુ.

ગેાસ્ત અથવા મરઘીનું ઇસ્ટું ૪ થું.

સેાજું નરનુ કુમળું પણ ફરબે ગેાસ્ત રતલ ૧, નવા સુકા ચેાળા ટીપરી ૧, છેાલેલા ગાજરના મેાસ બી ચણા જેટલા કાપેલા કકડા રતલ ૦।,

કરીપાઉદર તોળા ૫, એળચી તથા લવ ગ દરેક ૧૫, ઘી તથા કાંદા દરેક શેર ોા, મોટું નાળીયેર અડધુ, આદુ તોળો ોા, લસણ તોળો ો, નીમક તોળો ૧, સોજો સરકો નાના ચમચા ૬.

ગોસ્તને સાફ કરી વજનસરના કકડા કાપી થ ડા પાણીથી બે વખત ધોવું. આદુ લસણને છોલીને છુંદવુ કરી પાઉદર, નાળીયેર, એળચી તથા લવ ગને પાતા ઉપર ઘણુ બારીક પીસ્વુ ચોળીને ચુંટી સોજી ધોઇ ગાજર સાથે નરમ બાફીને પાણીમાંથી કાઢી લેવુ. પછી કાદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી અડધા ઘીમા શીકો લાલ તળી માહે આદુ લસણ નાખી તેના વઘારનો સોહડમ નીકળેને ગોસ્ત તથા નીમક નાખી એક શેર પાણી રેડી કોલસાને ઇગારે ઢાકીને મુકી ઘટેતો ઉપર પાણી રેડવુ અને ગોસ્ત નરમ થઈ દોઢ પાશેર જેટલી એવી રાખવી અને બાકીના અડધાં ઘીમા પીસેલો મસાલો નાખી તળીને માહે એવી સાથનું ગોસ્ત તથા બાફેલા ગાજર તથા ચોળા ભેળી ઇગારે પાછુ મુકવુ અને એવી સુકઇ જરા ઢીલુ જેવુ રેહને ઘીપર આવેને ઉતારવુ કુમળી કાકડી મળતી હોયતો તેને છોલીને નાના નાના કાપેલા કકડા રતલ ો ને ગાજર તથા ચોળી સેજ બફાય પછી એ પણ નાખીને સાથે બાફવું. એક કુમળી પણ ફરએ મરઘીના કકડા પણ એમજ પકાવવા એ ઇસ્ટુ ઘણુ મજાહનું લાગેછે વધારે ગોસ્ત યા મરઘી પકાવવુ હોયતો ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ પકાવવુ.

ગોસ્ત અથવા મરઘી નોલકોલમાં.

કુમળા મોટા બે નોલકોલના ચાર કકડા કાપી છાલ છોલીને પતળી કાતરીઓ કાપવી અથવા નાના કટકા કાપવા અને કુમળા પાદડાં પણ કાપીને બધુ થ ડા પાણીમા ભીનવવુ ત્યારબાદ ગોસ્ત અથવા મરઘી કૅબેજનામા કૅબેજને બારીક કાપીને પકાવવા લખેલુ છે તે રીતે પણ કૅબેજને બદલે ગોસ્ત યા મરઘીમા એ નોલકોલને પકાવવા. વધારે ગોસ્ત યા મરઘીમા નોલકોલ રાધવા હોયતો મરઘી અથવા ગોસ્ત પકાવવાની રીતમા લખ્યા પ્રમાણે પકાવવુ.

ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની રીત.

માદાનું ગોસ્ત સ્વાદમા સારૂં લાગતુ નથી અને વળી ચરવામા પણ તે ઘણું સખ્ત હોયછે માટે હમેશ નરનું ગોસ્ત લેવું અને

તેના કટકાને આખોજ રાખી તેની ઉપર છીછરાં તથા ચામડા હોય તે બધું બરાબર છરી વડે કાઢીને સોજ્જુ કીધા પછી જેમ કાપવુ હોય તેમ ઢીમડાં ઉપર મુકી છરાથી હાડકાં ભાજીને કટકા કરી એક યા બેજ વખત થ ડાં પાણીથી ધોવુ કારણ ઘણી વખત ધોયાથી ગોસ્તનો કસ નીકળી જાયછે. મોટી મરઘી, હાફફાઉલ યા પીલા જે હોય તેને મરઘી તથા બટક સમારવાની રીતમા લખ્યા મુજબ કાપી સમારી કકડા કાપી અથવા આખી રાખીને થંડા પાણીથી બે વખત ધોઇને સાફ કરવી ગોસ્ત યા મરઘીમાં તે ચરે તેટલુ વધારે પાણી રેડીને માટે બળતે પકાવ્યાથી તેનો સ્વાદ સારો થતો નથી માટે સુમાર પ્રમાણે પાણી રેડી પેહલે ધીમે બળતે રાખવુ અને અડધુ પાણી બળેને ગામઠી કોલસાના પુરતા ઇગાર ઉપર મુકીને ચેરવેલાંનો ટેસ્ટ સારો થાયછે માટે ગોસ્ત, મરઘી, તેમજ બટક, તરકી અથવા હાસને પણ એજ રીતે પકાવ્યાથી મજાહનુ થશે પણ વળી મુદલજ પાણી નામ્યા વગર ઢાકણ ઉપર થોડુ થોડુ પાણી રેડતાં રહી ખપ પડે તોજ તે તપેલીમા નાખતા જઇને પેહેલેથી ગામઠી કોલસાને પુરતે ઇગારે પકાવેલુ પકવાન વધારે સારૂં થાયછે પાણી રેડીને પકાવવામાં કદાચ પાણી ઓછું પડયું હોયતો તપેલીમા બીજુ કાચું પાણી નામવું નહી પણ ઢાકણ ઉપર પાણી રેડી તે ગરમ થાયને અ દર રેડવું અને માહે રેડવાની જરૂર નહી હોયતો ઢાકણપર આપેલુ પાણી બળી જાયને એજ રીતે બીજુ રેડયા કરવુ તેથી તપેલીમાનું પાણી જલદી બળતુ નથી એક મરઘી અથવા એકથી દોઢ રતલ ગોસ્ત પકાવવા માટે આએ ચોપડીમાં જેટલુ પાણી રેડવા છાપેલુછે તેટલુ જ રેડવું, પણ બે યા તેથી વધારે મરઘી અથવા બે રતલ યા તેથી પણ વધારે ગોસ્ત પકાવવું હોયતો તેમા લખેલા હીસાબ કરતા બેવડુ યા તે હીસાબે ગણતા જેટલું વધારે થાય તેટલુ એકદમ ઘણું પાણી નામવુ નહી જોઇયે પણ બે મરઘી યા બે રતલ ગોસ્તમા તેમા લખ્યા કરતાં દોઢ ઘણુ પાણી રેડવું, તેમજ મરઘી યા ગોસ્ત જેમ વધારે હોય તેમ આપણી સમજણ મુજબ તેના પ્રમાણમા પાણી ઘણુ ઓછુ રેડવુ જોઇયે. કારણ ગોસ્ત, મરઘી તથા તરકારી જેમ વધારે હોય તેમ તેને ચરવાને કાઇ એકદમ ઘણોજ વખત લાગતો નથી માટે વીચાર વગર થોડામા જેટલું નાખવા લખેલું હોય તે ગણત્રીથી જો પાણી નામ્યુ હોયતો પછી બેશક બધુ પકવાંન ચ્યટવઈ જવાનો સ ભવછે તેટલામાટે પાણી રેડવામા ઘણી સ ભાળ

અને ચોકસઇ રાખવી જોઇયે તેટલુ છતાં પણ થોડું પકાવવામાં પણ કદાચ ભુલથી વધારે પાણી નમાયુ હોયનો ઢાકણુને જરા અળગું કરવું અથવા તદ્દન ઉઘાડી નાખવુ અને હેઠે બળતુ વધારવુ, તેથી પાણી બળી જશે તો જોકે પકવાનનો ટેસ્ટ તેથી ઘણો સારો થશે નહી. પણ ભુલમાં પાણી એકદમ વધારે રેડેલું લાગેનો પછી તપેલીમા પકાવવા મુકેલુ ગોસ્ત, મરઘી તેમજ તરકારી જે હોય તે બધુ ચરેલું માહેથી કાઢી લેવું અને વધારાનુ બધું પાણી મોટે બળતે બાળી નાખ્યા બાદ ઘટે તેટલી ખપ જોગી એવી રેહને પેલુ કાઢી લીધેલું બધું પાછું અંદર નાખી બરાબર થાયને ઉતારવુ તાડી નાખીને પકાવવાનું હોયતો તે વધારે પકાવવા માટે તેમા પાણીની માફક તાડી રેડવી નહી જોઇયે, પણ હીસાબસરની તાડી તપેલીમા રેડવી અને ઢાંકણુપર પેહલેથીજ પાણી આપ્યા કરવુ, તેથી અંદરની તાડી જલદી બળી જશે નહી અને પકવાન તાડીમાંજ બરાબર ચરશે તપેલીમાંનુ પકવાન ચરેલુ તપાસ્વા સારૂં તપેલીમા હાથ નાખવો નહી, કારણ અંદરની વરાળથી હાથ ડાજશે માટે માહેથી થોડુ ચમચની ઉપર કાઢવું અને પેહલે થંડાં પાણીમાં આગળા બોળીને તે દાબીને તપાસ્વુ, જેમ કીધાથી હાથ ડાજશે નહી. ગોસ્ત યા મરઘી તંદુરમાં ભુંજવાનુ હોય અને વગર પાણીએ ચેરવવાનું હોયતો પછી બળતે રાખ્યાથી માહેલુ પકવાન ચરશે નહી પણ બળીને બે પડ થઈ જશે. તેટલામાટે તંદુરની હેઠે તેમજ ઢાંકણુપર ગામઠી કોલસાના ઇગાર રાખીને તેથીજ પકાવવુ, તેમજ તંદુરમા મુકેલી તપેલી ઉપર ઢાંકણ ઢાંકવું નહી. મરઘી ઘણી તફ હોયતો તેને પેહલે જરા સરકો પાઇને પછી કપાવવી, તેમ કીધા છતા પણ જો નહી ચરેતો તેમા તેમજ તફ ગોસ્તમા થોડા કાચા પપાઉના છોલેલા કટકા નાખવા અથવા સેકીને બારીક વાટેલો પાપડખાર અથવા કારબોનેટ ઑવ સોદા એક મરઘી અથવા દોઢ રતલ ગોસ્ત હોયતો તેમા પાચ વાલ એટલે બેઆની ભાર નાખવો તેથી ચરી જશે, પણ તેને ભાગનુ તેટલુ નીમક ઓછું નાખવું. સોજાં નાળીયેરની એક કાટળીને છરીથી ઘસી બરાબર સાફ કરીને તેને ગોસ્ત યા મરઘી ચરતી વેળા માહે નાખ્યાથી પણ જલદી નરમ થાયછે. પણ એ સઘળા કરતાં આઠ દસ ટીપા પપાઉના દુધને જરા પાણીમા ભેળીને તે નાખ્યાથી ઘણુ જલદી ચરી જશે

ગોસ્ત અથવા મરઘી પટેટામાં.

ગોસ્ત અથવા મરઘી ખારીમાં લખ્યા મુજબ પણ પટેટાને ભાગનું ૦ા તોળો નીમક વધારે નાખી જીરા વગર ગોસ્ત યા મરઘી પકાવવા મુકવું તેટલાં સારી જાતના એક શેર પટેટાને છોલી ઉભા ચાર ચાર કટકા કાપવા અથવા પતળી કાતરીઓ કાપવી અને કાતરી કરણના આકારની થાય તેમ તેની ફરતી કીનારી ઉપર પૅનનાઈફ વડે નકશી કોતરીને થડાં પાણીમા ભીનવી રાખવા. દમોરી પટેટા હોયતો તે એક શેરને બારી છોલીને ધોવા પછી ગોસ્ત અથવા મરઘી જે પકાવવા મુકેલું હોય તે ફાઠવા આવેને માહે પટેટા નાખી ઇગારે રાખી પટેટા ચરેને ગ્રેવી સાથનું જોઇતું હોયતો તેમ ઉતારવું, પણ ધીપર પસંદ હોયતો પટેટા એટલા જલદી નાખવા નહી પણ ગોસ્ત નરમ થાયને નાખી ધીપર આવેને ઉતારવુ ગમેતો તૈયાર થયા પછી ઉપર દલેલા મરી થોડાં ભભરાવવા. પટેટાની કાતરી નાખીને પકાવેલા ગોસ્તમા ગમેતો એક શેર સોજા ટામોટાની ઉપર કકડતુ પાણી નામી તેની છાલ છોલાય તેવી થાયને તુર્તે પાણીમાથી કાઢી લઇને છાલ છોલવી અને પટેટા ચરવા આવેને એ ટામોટા નાખી ઉપર એક ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ખાંડ ભભરાવીને સેજ ગ્રેવી સાથનુ જ તૈયાર કરવુ, પણ એમામરી નાખ્યા નહી, તેમજ દમોરી પટેટાનુ ગોસ્ત યા મરઘીપકાવતી વેળા ગમેતો માહે દલેલી હળદ સપાટ ભરેલી એક ચમચી નાખીને સેજ ગ્રેવી સાથનુ એ પકાવવુ વધારે ગોસ્ત યા મરઘી પકાવવા માટે ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની રીતમા વાચીને તે રીતે પકાવવુ.

ગોસ્ત અથવા મરઘી પપાંઉમાં.

મોટા કાચા કડવા નહી પણ મીઠા પપાઉને છોલી બીયા કાઢી નાખી ગોસ્ત અથવા મરઘી કાકડીમા લખેલુ છે તે રીતે પણ કાકડીને બદલે પપાઉના કકડા કાપીને ને પકાવવુ. ગોસ્ત મોટુ હોયતો અડધો શેર પાણી રેડવુ અથવા ઘટેતો ઢાકણપર પાણી આપ્યા કરવુ તેથી ચરશે વધારે ગોસ્ત યા મરઘી પકાવવુ હોયતો ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ પકાવવુ

ગોસ્ત અથવા મરઘી પાકી કેરીમાં.

ગોસ્ત અથવા મરઘી ખારીમા લખ્યા પ્રમાણે ગોસ્ત યા મરઘી ૦ા તોળો નીમક વધારે નાખીને પકાવવા મુકવું અને અડધું ઉપર

પાણી બળી જાયને સારી જાતની સાખા વગરની પાકી પાંચ કેરીને છોલીને માહે નાખી બધું પાણી બળી ધીપર આવેને ઉતારવું. વધારે ગોસ્ત યા મરઘી પકાવવુ હોયતો ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની રીતમા લખ્યા પ્રમાણે પકાવવું.

ગોસ્ત અથવા મરઘી પાકાં પપાંઉમાં.

ગોસ્ત અથવા મરઘી ખારીમાં લખ્યા મુજબ પણ જીરા વગર અને ૦। તોળો નીમક વધારે નાખીને ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવા મુકવુ અને પાકા પણ કઠણ પપાઉને છોલી બીયાં કાઢી દેઢ ઇંચ જેટલા કકડા કાપી તે શેર ૧ લેવુ અને અડધુ પાણી બળેને માહે નાખી ઇંગારે રાખી ધીપર કરવું. જો ગોસ્ત યા મરઘી વધારે રાધવું હોયતો ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પકાવવું.

ગોસ્ત અથવા મરઘી પાપડીમાં.

સોજું નરનું ફરબે પણ કુમળું ગોસ્ત રતલ ૧, ગામઠી કુમળી સોજી પાપડી રતલ ૧, લીલા લસણની નાની ઝુડી ૧, કોથમીર ઝુડી ૪ નાં પાદડા, મોટા લીલા મરચા ૩, સુકા લસણના કડા ૪, ઘી પાશેર ૧॥, દલેલી હળદ તથા અજમો દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, નીમક તોળો ૧।, આદુ તોળો ૦॥, લસણ તોળો ૦।, કાદા શેર ૦॥.

કોથમીર, મરચા તથા લીલા લસણને ધોઇને જાડુ કાપવું પાપડીને સમારીને એ તથા લસણના કડાને ધોવું આદુ લસણને છોલીને છુંદવુ ગોસ્તને સાફ કરી વજનસર કકડા કાપી થંડા પાણીથી બે વખત ધોવુ પછી કાદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી ઘીમાં તળી માહે આદુ લસણ વઘારવું અને ગોસ્ત તથા બીજો બધો સામાન માહે નાખી સડોવી દેઢ શેર પાણી રેડી ધીમી આચે થોડીવાર ચુલે ઢાંકીને રાખ્યા પછી ઇંગાર ઉપર મેલી ગોસ્ત બરાબર નરમ થાય અને સેજ ઢીલુ જેવુ થઇ ધીપર આવેને ઉતારવુ ગમેતો ગોસ્ત ફાટેને અડધો શેર જાદો શકરકંદ તથા અડધો શેર પટેટાને છોલીયા વગર છાલ સાથેજ સોજા ધોઇને માહે નાખવા અને અડધો શેર નાનાં કુમળાં વેંગણાને પણ છાલ સાથેજ આખા ધોઇ વચમાંથી ડીચકાં સુધી ઉભાં ચીરીને થોડુ પાણી રેહ ત્યારે એ નાખી ચમચે મેળવવુ. પાણીને બદલે સોજી તાડીમા પકાવેલાંનો ટેસ્ટ વધારે સારો થાયછે.

કોઈ લોકતો મોટા પોહળા પાટીયામા સોજી પતરાવળને ધોઈ તે હેઠે તથા ઓરડુપર મુકી ઉપર મુજબનો બધો સામાન તૈયાર કરી તેમા ભરીને ઢાંકણુપરજ પાણી આપી સંભાળથી ઇંગારેજ ચેરવેછે અને તેનો ટેસ્ટ વધારે સારો લાગેછે ઉપલીજ રીતે એક ફરબે પણ કુમળી મરઘીના કકડાને પકાવવું. પણ વધારે ગોસ્ત યા મરઘી પકાવવુ હોયતો ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની રીતમા જોઇને પકાવવું

ગોસ્ત અથવા મરઘી પીચમાં.

ગોસ્ત અથવા મરઘી ખારીમા લખ્યા મુજબ પણ જીરા વગર ગોસ્ત યા મરઘી પકાવવા મુકવું અને દોઢપાશેર જેટલી ગ્રેવી રેહને સોજાં મોટાં પાકાં બાર પીચને છોલી ચાર ચાર કકડા કરી ઠરીયા કાઢી નાખી તપેલીમા ઉપરથી પાથરી તેની ઉપર અડધો શેર ખાંડ ભભરાવી ઢાકીને ઇંગારે રાખી તદન ઘીપર આવેને ઉતારવું. વધારે ગોસ્ત યા મરઘી પકાવવું હોયતો ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ પકાવવું.

ગોસ્ત અથવા મરઘા ફ્રૅંચબીનમાં.

ગોસ્ત અથવા મરઘો ચોધારીમાછે તેમા લખ્યા મુજબનો બધો સામાન લેવો પણ ચોધારીને બદલે એક શેર કુમળી ફ્રૅંચબીનના વાખ કાઢી ઘણીજ બારીક સેવ જેવી કાપી તેજ રીતે ગોસ્ત યા મરઘી પકાવવું. વધારે ગોસ્ત યા મરઘી પકાવવા માટે ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની રીતમા જોવું

ગોસ્ત અથવા મરઘી બદામમાં.

ગોસ્ત અથવા મરઘી ખારીમા લખ્યા મુજબ દોઢ રતલ ગોસ્ત યા એક મરઘીને જીરૂ નાખ્યા વગર જરા ગ્રેવી સાથનુ પકાવવુ પછી મજાહની સોજી મોટી જાદી બદામની બીજ એક શેરને છોલી ચાર શેર પાણીમા કારબોનેટ ઑવ સોદા અથવા સેકીને વાટેલો પાપડ ખાર ચાર તોળા ભેળી તેમાં બદામ નાખી ઢાકીને ચુલે મુકવુ અને બદામ તદન નરમ થાયને સોજાં બોયામા નાખી તેની ઉપર સાફ થંડુ પાણી રેડી તેમાજ ધોઇને ગોસ્ત યા મરઘીમા ભેળી ઢાકીને દસેક મીનીટ ઇંગારે રાખીને ઉતારી ઉપર મસાલો ગરમ સપાટ ભરેલી એક ચમચી ભભગાવવો.

ગોસ્ત અથવા મરધી ભ્લુબીનમાં.

ભ્લુબીન નામના મોટા સુકા વટાણા હોય તેવા એ સુકા દાંણા આવેછે તેમા ઝીણા દાંણા હોયછે તે પકાવ્યાથી બરાબર નરમ થતા નથી માટે તેને કાઢી નાખી મજાહુના મોટા દાણા રતલ ૦। લઇ તેને ચૌદ પંદર કલાક પુરતા થડા પાણીમા ભીનવી રાખ્યા પછી તે ઘણા ફુળીને વજનમાં આસરે અડધો રતલ થાયછે અને એ લીલા ગ્રીનપીસના જેવા રંગના તેમજ પકાવ્યાથી પણ તેવાજ ટેસ્ટના થાયછે, પણ જલદી ચરીને અટવઇ જાયછે, તેટલા માટે ગોસ્ત અથવા મરધી ગ્રીનપીસમાં છે તેટલુજ ગોસ્ત યા મરધી તેજ મુજબ પકાવવા મુકી તે ચરીને નરમ થાય અને માહે થોડીજ ગ્રેવી રેહ ત્યારે તેમા એ ભીનવેલા દાણા ભેળીને ઈંગારે ગખી બરાબર ચરીને દાણા આખાજ રેહ અને મજાહનું ધીપર આવેને ઉતારવું

ગોસ્ત અથવા મરધી બીટરૂટમાં.

ગોસ્ત અથવા મરધી ખારીમા લખ્યા મુજબ ગોસ્ત યા મરધીને જીરા વગર પકાવવા મુકવું અને તે અડધુ ચરેને કુમળા બીટરૂટ એક શેરને બાફી હાથ વડે છાલ છોલીને કાઢયા પછી તેની ૦। ઈંચ જાદી કાતરીઓ કાપી માહે નાખી ચરીને ધીપર આવેને ઉતારવુ. ગોસ્ત યા મરઘી વધારે પકાવવુ હોવતો ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની રીતમાં જોવુ

ગોસ્ત અથવા મરધી ભાજીમાં.

કુમળું પણ મજાહનું ફરબે ચરબદાર સોજું નગ્નું ગોસ્ત રતલ ૧॥, ઝીણા કાદા શેર ૧॥, ઘી તથા મોટા કાદા દરેક શેર ૦॥, નીમક તોળો ૧, આદુ તોળો ૦॥, લસણ તોળો ૦।, દલેલી હળદ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દલેલા મરી સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, સોજી તાજી કુમળી પચરસી ભાજીની ઝુડી ૧૫, કોથમીર ઝુડી ૩, મોટા લીલાં મરચાં ૩

ગોસ્તને સાફ કરી જરા નાના કટકા કાપી થડાં પાણીથી એક યા બે વખત ધોવું આદુ લસણને છોલીને છુદવુ કોથમીર, મરચા તથા ભાજીનાં પાદડાં કાઢી એ બધાંને સોજું ધોઇને ઘણુજ બારીક

કાપવું. ઝીણા કાંદાને છોલીને ધોવા પછી મોટા કાદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી ધીમા તળી માહે આદુ લસણ વઘારીને તેમાં હળદ મરી ભેળીને જરા ભુંજવુ અને ગોસ્ત, ઝીણા કાદા, કોથમીર, મરચા, ભાજી તથા નીમક નાખી ચમચે મેળવી ઢાકીને ધીમી આચે રાખી અવાર નવાર ઉઘાડી ચમચ કરવી અને માહે છુંટેલુ પાણી બળીને બરાબર તતરેને એક શેર પાણી રેડી પુરતા ઇંગાર ઉપર મુકી ગોસ્ત તદન નરમ થઇ બધુ ઘી છુટું પડેને ઉતારવું એ ભાજીના ગોસ્તનો સ્વાદ ઘણો સારો થાયછે. એજ રીતે એક ફરખે પણ કુમળી મરઘીના કકડાને પકાવવા ગમેતો મોટાં અડધા નાળીયેરને ખમણી તેમાના અડધાને ઘણુંજ બારીક પીસી આદુ લસણ વઘારયા પછી માહે એને ભુંજવુ અને બાકી રહેલા અડધા ભાગનુ ધાડુ દુધ કાઢી ગોસ્ત યા મરઘી ચરેને છેલ્લે રેડી ઘીપર આવેને ઉતારવુ ગોસ્ત યા મરઘી વધારે પકાવવુ હોયતો ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ પકાવવું

ગોસ્ત અથવા મરઘી ભીંડામાં.

ગોસ્ત અથવા મરઘી બારીમા લખ્યા પ્રમાણે પણ જીરાં વગર અને ૦। તોળો નીમક વધારે નાખીને ગોસ્ત યા મરઘી પકાવવા મુકવુ. પણ એને સારૂં કાદા ઘણાજ લાલ તળવો અને ઘી પાશેર ૧॥ લેવું અને કુમળા ભીડા શેર ૧। ને સોજા ધોઇ કપડાથી લુછી કોરડા કરી એકેક ઇંચિના કકડા કાપી ગોસ્ત યા મરઘીમા પાણી રેડયા પછી ઢાકણની ઉપર મુકી તેની ઉપર બીજુ ઢાકણુ યા રકાબી ઢાકી ધીમે બળને રાખી અડધુ પાણી બળેને પુરતા ઇગારપર મુકવુ અને પોણા પાશેર જેટલી એવી રેહને ઢાકણ પરના ભીડા જે અસાર સુધીમા ચરી રેહશે તેને તપેલીમા નાખી ચમચે મેળવી દઇ ઢાકવુ અને અવાર નવાર બેઉ હાથે તપેલીને ઉંચકી હલાવી તળે ઉપર કરવું, માહે ચમચ ફેરવવી નહી તેથી ભીડા ભાગી જશે પછી તતરીને બરાબર ઘીપર આવેને ઉતારવુ આએ રીતે પકાવ્યાથી ભીડા તળેલા જેવા લાગેછે. પણ સાધારણ રીતે ગોસ્ત યા મરઘી પકાવવુ હોયતો ઉપર મુજબ પકાવવા મુકવુ, પણ ભીડાને ઢાકણપર મુકવા નહી, ગોસ્ત યા મરઘી ચરે અને એક પાશેર જેટલી એવી રેહને ભીડાના કકડાને તપેલીમાં

ઉપરથી પાથરીને મુકી ઇગારે રાખી થોડીવાર પછી તપેલીને બેઉ હાથે ઉંચકી હલાવીને તળે ઉપર કરવુ. કારણ ચમચ ફેરવતા ભીંડા ભાગી જશે તેમજ વધારે પાણીમા ચીકણા થઈ જશે તતરીને ઘીપર આવેને ઉતારવુ ગોસ્ત યા મરઘી વધારે પકાવવુ હોયતો ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ પકાવવુ

ગોસ્ત અથવા મરઘો ભુંજેલું.

મરઘી અથવા બટક સમારવાની રીતમા લખ્યા મુજબ મરઘીને સમારી ધોઇને સોજી કરવી અને તે મોટી હોયતો તેના બે ફાડચા કાપીને તેના બબે કકડા કરવા એટલે એક મરઘીના ચાર કકડા થશે પણ હાફ ફાઉલ હોયતો તેના બેજ ફાડચા કાપવા પછી ખાવાના કાટા વડે માસમા છુટા છુટા ચોબા મારવા અને મોટી મરઘી માટે પાકટ આદુ હઢી તોળા તથા લસણ એક તોળાને છોલી કુટી તેનો રસ કાઢી તેમા ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો નીમક ભેળીને મરઘીના ફાડચાને બધે બરાબર ચોપડી રકાબીમા મેલીને ઉપર બોયુ ઢાકી મરઘી નરમ થાય ત્યા સુધી ત્રણથી ચાર કલાક આથી રાખવું તે પછી તેમા છુટેલા પાણીમાથી કાઢીને મરઘીની ઉપર જરા ઘી ચોપડી ધોઇને કોરડા કીધેલાં કેળના પાદડામા અકેક ફાડચાને જુદા જુદા વીટાળવા અથવા એમજ રાખવા અને સોજી ગલેલને ઘી લગાડી માછલી ભુંજેલીમા લખેલી રીતે એને ગલેલ ઉપર ભુંજવી. મરઘીના માસવાળા સીનાના ભાગ તથા પગને પણ એજ રીતે આથીને ભુંજવા, પણ એને માટે તેમજ હાફ ફાઉલના ફાડચા માટે તેના પ્રમાણમા આદુ લસણનો રસ તથા નીમક ઓછુ લેવુ ગોસ્ત હોયતો તે ભરેલુ પણ કુમળુ નરનુ લેવુ અને તેને સાફ કરી નાના કકડા કાપી ધોયા વગર એમજ ગપ્પી છરી વડે પાશે પાશે કાપ પાડી કુટલેસ ગોસ્ત અથવા મરઘીનામા લખ્યા મુજબ આદુ લસણના રસ તથા નીમકમા નરમ થાય ત્યા સુધી આથવુ, પછી કવાબ ભુંજેલામા લખ્યા પ્રમાણે ભુંજવુ એ મરઘી અથવા ગોસ્ત મસાલાનુ ભુંજવુ હોયતો કટલેસ ગોસ્ત અથવા મરઘીનામા મસાલો લગાડવા લખેલુંછે તે મુજબનો મરઘી અથવા ગોસ્તને લાગે તેટલો મસાલો બનાવવો પણ તેમા આમલી લેવી નહી અને આદુ લસણના રસ તથા નીમકમા ભેળીને તેમાં આથવુ એકથી બે રતલ ગોસ્તનો આખો ટુકડો ભુંજવો હોયતો નરનુ તદનજ

કુમળું રાનનુ ગોસ્ત લેવુ અને તેને ધોયા વગર એમજ સાફ કરીને પછી જાદા કાંટા વડે તેને પાશે પાશે સારીકાની ઘણા ઉંડા ચોબા દેવા અને તેને બરાબર બધે લાગે તેટલો મસાલો કટલેસ ગોસ્ત અથવા મરઘીનામા લખ્યા મુજબ પણ આમલી વગર તૈયાર કરી ગોસ્તની ઉપર બધે પુરતો ચોપડીને ઉંડા વાસણમા મુકી ઉપર ચાળણી યા બોયુ ઢાંકી ગોસ્ત નરમ થાય ત્યાં સુધી ત્રણ ચાર કલાક આથી ગપ્પુ ત્યારબાદ માહે છુટેલા પાણીમાથી કાઢી તેની ઉપર ની ચોપડી ગામકી કોલસાના ધીમા દગાર ઉપર મોટી ગલેલ મુકી તેને જરા ઘી લગાડો તેની ઉપર ગોસ્તનો કટકો મુકી તેની ઉપર ચપટ બેસ્તી આવે તેવી લગડી યા છાલકી તપેલી ઢાકી અવાર નવાર ઉંધાડીને ગોસ્તપર જરા ઘી લગાડી હેઠેનુ પડ ભુજાયને ફેરવી એજ રીતે બીજું ભુજવુ લગડી યા તપેલી ઢાકવાને બદલે ગોસ્તની ઉપર ચપટ ઢાકણુ ઊલટું ઢાંકી તેની ઉપર કાઈ વજન મુકીને ભુજવુ પણ એ ગોસ્ત ભુજવામા દગાર ઘણા રાખવા નહી તેથી ગોસ્ત કાળુ થશે એ મોટો કટકો ભઠીમા વધારે સારો ભુજાશે

ગોસ્ત અથવા મરઘી મલાઈમાં.

સોજી નરનુ નકી ગોસ્ત રતલ ૧ ના નાના કકડા અથવા કુમળી પણ ફરબે મરઘી ૧ ના કકડાને છરૂ નાખ્યા વગર ગોસ્ત યા મરઘી ખારીમા લખ્યા મુજબ રાધી મરઘી હોયતો તેના બધા હાડકા કાઢી નાખી નકી માસ લેવુ પછી પાશેર કાદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી પાશેર ઘીમા તળી તેમા ગોસ્ત યા મરઘી નાખવી અને સોજી તાજી મલાઈ શેર ૧॥ ને માહે ચમચથી મેળવી મસાળો ગરમ તોળો ૦। ભભરાવી હેઠે થોડા અને ઢાકણ ઉપર વધારે દગાર મુકી ઘીપર આવેને ઉતારવુ ગોસ્ત યા મરઘી વધારે પકાવવા માટે ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની રીતમા જોવુ

ગોસ્ત અથવા મરઘી મરચાંમાં.

કુમળી ફરબે મરઘી ૧, સોજા મોટા લીલા મરચા શેર ૦।, કાદા તથા ઘી દરેક શેર ૦॥, બાફેલા તાજા ઇંડા ૪, મોટુ નાળીયેર ૧, નીમક ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, આદુ તોળા ૨॥, લસણ નાનો કડો ૧, લીબુનો રસ નાના ચમચા ૨, એળચી તથા લવંગ દરેક ૭

નાળીયેરને ખમણવુ અને આદુ લસણને છોલી એ બધુ સાથે ઘણું જ બારીક પીસવુ મરચાને ધોઇને ડીચકા સાથેજ આખા રાખવા

ઈડાને છોલી ઉભા બબે કકડા કાપવા મરઘીને સમારી કકડા કાપી સવા શેર અને ઘટેતો બીજુ વધારે પાણી રેડી અડધુ નીમક નાખીને બરાબર નરમ ચેરની એક પાશેર જેટલો રસ રાખવો પછી કાદાને છોલી ઘીમા બદામી રંગનો તળી તેમા પીસેલો સામાન નાખી લાલ કરી ઉતારીને માહે મરચા, ઈંડા, બાકીનુ નીમક તથા મરઘીના રસ વગરના કકડા નાખી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી ચમચે-મેળવી ધીમે બળતે મુકી મરઘી લાલ થાયને મરઘીનો રસ રેડી ઢાકીને ઈંગારે મુકી ઘીપર આવેને ઉતારી લીબુનો રસ નાખી ગરમ મસાલો ભભરાવી ગરમ ગરમ ખાવી. ઉપલીજ રીતે નરના સોજા ફરબે પણ કુમળા ગોસ્ત રતલ ૧॥ ના કકડાને પકાવવુ એનો સૉસ બનાવવો હોયતો તેમા બાફેલા ઈડા તથા લીબુનો રસ નાખવો નહી પણ મરઘી યા ગોસ્ત તૈયાર થાયને ત્રણ ઈંડાંની સફેદીને કઠણ ફફ ચઢાવી તેમા એક ઈડાની દાળ ભેળી જલદ સરકો નાના ચમચા ૯ મેળવી એ બધુ તપેલામા ફરતુ રેડી બે હાથે તપેલી પકડીને હલાવી તળે ઉપર કરવું અને બાકીની બે ઈંડાની દાળને કાચી આખીજ ઉપરથી મુકી થોડીવાર ઇંગારે રાખીને ઉતારવુ એ સૉસ ખાતી વેળાજ તુર્ત બનાવવો ગમેતો નાળીયેર સાથે સુકા ચાર મરચાને પણ પીસવાં એ મરઘીની વાની ઘણી સરસ લાગેછે વધારે ગોસ્ત યા મરઘી પકાવવા માટે ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની રીતમા જોવુ

ગોસ્ત અથવા મરઘી મસાલાનું.

સોજુ નરનુ ફરબે પણ કુમળુ ગોસ્ત રતલ ૧, ઘી તથા કાદા દરેક શેર ૦॥, સારી જાતના મોટા પટેટા શેર ૧, આદુ તોળો ૦॥, લસણુ તોળો ૦।, નીમક તોળો ૧, મસાલો ગરમ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દળેલી હળદ તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, કોથમીર ઝુડી ૪ ના પાદડા, મોટા લીલા મરચા ૪, ફુદનાના પાદડા ૧૨, બારીક કાપેની સૅલરી તથા પાર્સ્લી દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, વેલાતી સૉસ નાના ચમચા ૩, લીબુનો રસ નાના ચમચા ૨, તાજા બાફેલા ઈંડા ૪

ગોસ્તને સાફ કરી વજનસરના કકડા કાપી થંડા પાણીથી બે વખત ધોવુ પટેટાને છોલી બબે ફાડચા કાપી થંડા પાણીમા ભીનવી રાખવા આદુ લસણુને છોલીને ઘુંદવુ કોથમીર, મરચાં તથા ફુદનાને

ધોઇને બારીક કાપવું. ઈંડાને છોલી ઉભા બબે કકડા કાપવા ત્યારબાદ કાંદાને છોલી બારીક ભુકા જેવા કાપી કલઇ ભરેલી તપેલીમા ધીમા તળી માહે આદુ લસણ વધારી ગોસ્ત, નીમક તથા હળદ નાખી ચમચે મેળવી દોઢ શેર પાણી રેડી ઢાકીને ધીમી આચે રાખવુ અને ગોસ્ત અડધું ચરેને પટેટા, બારીક કાપેલો સામાન તથા મરી નાખી બરાબર ચરેને ઉતારી સૉસ તથા લી બુનો રસ રેડી ઇંડા નાખી ગરમ મસાલો ભભરાવવો. એજ રીતે એક ફરબે પણ કુમળી મરઘીના કકડાને પણ પકાવવા. પાઇને માટે જોઇતુ હોયતો તેમા હળદ નાખવી નહી, તેમજ તેમા ઘેવી વધારે જોઇયેછે માટે દોઢ બે પાશેર પાણી વધારે નાખીને પકાવવુ વધારે ગોસ્ત યા મરઘી પકાવવુ હોયતો ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની રીતમા જોવુ

ગો અથવા મરઘી મસાલાનું ર જું.

કુમળા પણ ફરબે નરના ગોસ્તનો ટાગનો એક કકડો રતલ ૨, કાદા તથા ઘી દરેક શેર ૦॥, આદુ તથા લસણ દરેક તોળા ૨॥, તાદરા કાઢેલા ધાણા ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, સુકા મરચાની બારીક ભુકી સપાટ ભરેલી ચમચી ૩, નીમક તોળો ૧॥, મસાલો ગરમ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧

ગોસ્તને સાફ કરી થ ડા પાણીથી બે વખત ધોઇ આખોજ કકડો રાખવો આદુ લસણને છોલીને છુ દી ધાણા સાથે મલમલના કપડામા ઢીળી પોતળી બાધવી અને ગોસ્તને ત્રણ શેર પાણી તથા એ પોતળી સાથે તપેલીમા નાખી ઢાકીને ધીમી આચે રાખી ગોસ્તનો કકડો ચરવા અગાઉ પાણી સુકાતું જાયતો પછી બીજુ પાણી ઢાકણપર આપતા રહી તે ગરમ થાયને માહે રેડતા જવું અને ગોસ્ત નરમ થઇ એક શેર જેટલો રસ રેહને ઉતારી માહેથી પોતળી કાઢી નાખવી પછી કાદાને છોલી બારીક ભુકા જેવા કાપી બીજી તપેલીમા બદામી રગનો તળી તેમા મરચાની ભુકી ભેળીને ગોસ્ત નાખી તે ભાગે નહી તેમ સ ભાળથી લાલ કરીને રસ રેડી ઇગારપર મુકી ગોસ્ત તદન નરમ થાય અને પાણી સુકઇ ઘીપર આવેને ઉતારી ગરમ મસાલો ભભરાવવો ગમેતો ગોસ્તના વજનસર કકડા કાપીને પકાવવુ એજ રીતે એક ફરબે મરઘીના કકડા અથવા આખીને પકાવી પલાવ અથવા રોટલી સાથે ખાવી ગોસ્ત અથવા મરઘી વધારે પકાવવુ હોયતો ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની રીતમાં જોઇને પકાવવું.

ગોસ્ત અથવા મરઘી મસાલાનું ૩ જું.

મજાહનુ ફરપે પણ કુમળું નરનું ગોસ્ત રતલ ૧, સોજા મોટા પટેટા શેર ૧॥, ઘી તથા મોટા કાંદા દરેક શેર ૦॥, ઘણા ઝીણા કાદા ૧૨, નીમક તથા આદુ દરેક તોળો ૧॥, કાપેલી સૅલરી તથા પાર્સ્લી દરેક તોળો ૧, મીલનો પેહલા નબરનો ઘઉંનો આટો તોળો ૦॥।, સુકાં મરચાની ભુકી તથા દલેલા મરી દરેક તોળો ૦।, વેલાતી સૉસ તથા જલદ સરકો દરેક નાના ચમચા ૨ થી ૨॥, મસાલો ગરમ સપાટ ભરેલી ચમચી ૧ થી ૧॥, ફુદનાના પાદડા ૧૫, કરીવીમના મોટાં પાદડા ૧૦, સેજના સુકા અથવા લીલા પાદડા ૩, કોથમીર ઝુડી ૨ ના પાદડા, મોટા લીલા મરચા ૨ થી ૩, લસણની કળી ૭

સૅલરીના પાદડાને બધા કુમળા જાદા ડાડા સાથેજ લઇને એ, પાર્સ્લી, ફુદનો, કરીલીમ, કોથમીર, મરચા તથા સેજના પાદડા બધુ ધોઇને બારીક નહી પણ જાડું જાડુ કાપવુ આદુ લસણને છોલી અડધા તોળા આદુ સાથે લસણને છુદવુ યા પીસવુ અને બાકીના આદુનો ઘણો બારીક રેસો કાપવો પટેટાને છોલી ઉભા બબે કટકા કાપવા અથવા જાદી કાતરીઓ કાપવી અને ઝીણા કાદાને છોલીને એ બેઉને થંડા પાણીમા ભીનવવુ ગોસ્તને સાફ કરી નાના કટકા કાપી થંડા પાણીથી એક વખત ધોવુ પછી મોટા કાદાને છોલી બારીક ભુકો કાપી કલઈ ભરેલા પાટીયામા ધીમા ધેરા લાલ રંગનો તળીને માહે આદુ લસણ ભેળી તે તળાવાનો સોહડમ નીકળેને અંદર ગોસ્ત તથા નીમક નાખી ચમચે મેળવીને ઢાંકણ ઢાકવુ અને અવાર નવાર ઉઘાડી તળે ઉપર કરી બધુ પાણી બળી તતરીને ઘી છુટુ પડેને આટો ભેળીને તેને તળીયા પછી દોઢ શેર પાણી રેડી ઢાંકણ ઢાકી ધીમે બળતે રાખવુ અને અડધું પાણી બળેને આદુનો રેસો નાખવો પછી ગોસ્ત નરમ થવા આવેને ઝીણા કાદા તથા બાકીનો બધો સામાન ભેળી ગોસ્ત બરાબર ચરેને પટેટા નાખવા તેટલા અરસામા અંદરનુ પાણી બળવા આવેતો ઢાકણપર બીજું પાણી આપ્યા કરી માહે તે ઉમેરતા રેહવું અને પટેટા નરમ થઇ આપણા ખપ જોગી પુરતી એવી રેહને છેલ્લે સૉસ, સરકો તથા ગરમ મસાલો ભેળીને પુરતા ઇગાર ઉપર ત્રણ ચાર મીનીટ રાખીને ઉતારવુ. મરઘી તથા બટક સમારવાની

રીતમા લખ્યા મુજબ એક કુમળી ફરખે મરઘીને સમારી કટકા કાપીને ઉપલીજ રીતે ગોસ્તને બદલે તે પકાવવી ચીકનપાઇ માટે નાના પીલા પકાવવાં હોયતો તે જલદી ચરી જશે માટે તેમા પાણી ઓછું રેડવુ અને આદુનો રેસો પીલાની સાથેજ નાખવો અને સેજ ચરેને બાકીનો બધો સામાન તથા પટેટા નાખી ઉપર મુજબ બધુ ચરીને ગ્રેવી સાથનુ થાયને તેમજ છેલ્લે ખટાસ તથા ગરમ મસાલો નાખીને ઈંગારે રાખવું

ગોસ્ત અથવા મરઘી મસાલાનું ૪ થુ.

સોજ્જુ કુમળું નરનું ગોસ્ત રતલ ૧ા, સારી જાતના પટેટા શેર ૧ાા, ઘણા ઝીણા કાદા શેર ૦ાાા, મોટા કાદા તથા ઘી દરેક શેર ૦ાા, નીમક તથા આદુ દરેક તોળો ૧ાા, લસણ તોળો ૦ાાા, આખું જીરૂં ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨, આખા કાળા મરી, દલેલી હળદ તથા મસાલો ગરમ દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, જસદ સરકો તથા લીંબુનો રસ દરેક નાનો ચમચો ૧ાા, વેલાતી સૉસ નાનો ચમચો ૧

ગોસ્તને સાફ કરી વજનમરના કકડા કાપી થંડા પાણીથી બે વખત ધોવું. ઝીણા કાદાને છોલી થડા પાણીમા ભીનવવા પટેટાને છોલી તેમાથી ૦ા રતલની કાતરીઓ કાપવી અને બાકીનાના ઝીણી સોપારી જેટલા કટકા કાપી ઝીણા કાદા સાથે પાણીમા નાખવા આદુ લસણને છોલી એક તોળો આદુ તથા અડધો તોળો લસણને જુદુ રાખી બાકીનાને છુદવુ મોટા કાદાને છોલી તેમાથી પાચ તોળા જુદા કાઢી બાકીનાને ભુકા જેવા કાપવો પછી પેલા પટેટાની કાતરીઓ પાચ તોળા કાદા, એક તોળો આદુ તથા અડધા તોળા લસણ સાથે મરચા, મરી, જીરૂ તથા હળદને પાતા ઉપર ઘણુ બારીક પીસ્વુ ત્યારબાદ સોજી તપેલીમા ઘી નાખી તેમા ભુકા જેવા કાપેલા કાદાને લાલ તળી માહે છુંદેલુ આદુ લસણ વઘારી તેમા પીસેલો સામાન, ગોસ્ત તથા નીમક નાખી ચમચે મેળવી જરા તતરીને સેજ લાલ થાયને સવા શેર પાણી રેડી ઢાકીને ધીમી આચે રાખવુ, પણ મસાલો હેઠે લાગેછે માટે તૈયાર થાય ત્યા સુધી અવારનવાર ઉઘાડીને અંદર ચમચ ફેરવવી. થોડુ પાણી બળેને ઇંગારે રાખવુ અને ગોસ્ત સેજ નરમ થાયને પટેટાના કટકા તથા ઝીણા કાંદા ભેળી રસ ઘટ થાય

અને ઘી છુટું પડેને સૅાસ, સરકો, લીમ્બુનો રસ તથા ગરમ મસાલો મેળી પાચેક મીનીટ પછી ધીપર આવેને ઉતારવું. ગોસ્તને બદલે એક હાફ ફાઉલના સાફ કરીને ધેાયલા કટકાને એજ રીતે પકાવવા એ વાની સારી લાગેછે.

ગોસ્ત અથવા મરઘી મસાલાનું પ મું.

મેાજું નરનુ કુમળું ફરબે ગોસ્ત રતલ ૧, સેાજા પટેટા શેર ૧, ઘી તથા કાદા દરેક શેર ૦ાા, ઘઉંનો યા ચોખાનો આટો તથા નીમક દરેક તોળો ૧, આદુ તોળો ૦ાાા, જલદ સરકો નાના ચમચા ૬, લસણની જાદી કળી ૬, કોથમીર ઝુડી ૪ ના પાદડા, મોટા લીલા તથા સુકા મરચા દરેક ૩, તજ તથા લવગ દરેક વાલ ૫ (બેઆની ભાર), મસાલો ગરમ સપાટ ભરેલી ચમચી ૧ાા.

ગોસ્તને સાફ કરી વજનસગના કટકા કાપી થડા પાણીથી એક યા બે વખત ધેાવુ પટેટાને છોલી બબે ફાડચા યા જાદા કાતરીઓ કાપી થંડા પાણીમા ભીનવવા આદુને છોલીને ઘણુંજ બારીક રેસો કાપીને ધેાવો કોથમીરના પાદડા તથા લીલા મરચાને ધેાઇને બારીક કાપવુ લસણને છોલી તજ, લવગ તથા સુકા મરચા સાથે જરા સરકામા ઘણુ જ બારીક પીસીને પછી કોડીના વાસણમા બાકીના બધા સરકામાં બરાબર મેળવી રાખ્વુ પછી કાદાને છોલી બારીક ભુકા જેવા કાપી કલઇ ભરેલી પોહોળી તપેલીમા ઘીમા લાલ તળી માહે ગોસ્ત મેળી દોઢ શેર પાણી રેડી નીમક નાખી ઢાકણ ઢાકી ધીમી આચે મુકવુ અને ગોસ્ત ફાટેને કોથમીર, મરચા તથા આદુનો રેસો મેળીને પછી મુઠીમા આટો લઇ ભભરાવીને ઉપર ફરતો નાખીને પછી અદર મેળવવો નહી પણ ગોસ્તની ગ્રેવીની સપાટીની ઉપર બધે ઉલટી ચમચ દાબીને ગ્રેવીમા બેસાડવો ત્યારબાદ પાચ સાત મીનીટે પટેટા મેળવા અને બધું ચરી નરમ થઈ ગ્રેવી ઘાડી થઇને ઉપર આવેને ગરમ મસાલો મેળી ત્રણ ચાર મીનીટ પછી સરકામા પીસેલો મસાલો ઉપરથી ફરતો રેડી એક બે મીનીટ બાદ ઉતારી તપેલીના કાથાને બે હાથે પકડી હુલાવીને માહે મેળવવો એક મજાહના ફરબે હાફ ફાઉલને મરઘી તથા બટક સમારવાની રીતમા લખ્યા મુજબ સમારી કટકા કાપીને ઉપર લખેલો બીજો બધો સામાન લઈ એજ રીતે ગોસ્તને બદલે એ પકાવવું. તીખાસ પસદ નહી હોયતો મરચા ઓછા લેવા.

ગોસ્ત અથવા મરઘી મસુરમાં.

ગોસ્ત અથવા મરઘી ચણાની દાળમા લખેલું તેજ મુજબને બધો સામાન લઇ ચણાની દાળને બદલે આખા મસુર લઇને તેજ રીતે ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવુ પણ ચણાની દાળની માફક મસુરને પાણીમા ભીનવી રાખવા નહી પણ ચુટી થડા પાણીથી સોજા ધોઇને એમજ પકાવવા.

ગોસ્ત અથવા મરઘી માવામાં.

ગોસ્ત અથવા મરઘી આરીમા લખ્યા પ્રમાણે જીરા વગર અડધુ કપ એવી સાથનુ ગોસ્ત યા મરઘી પકાવવુ પછી બદામની બીજ નવટાકને છોલી સ્લાઇસ કાપી પાશેર ઘીમા તળીને કાઢી લઇ નવટાક કીસનીસ દરાખને સાફ કરી ધોઇને તેને પણ તળવી ત્યારબાદ પોણો શેર કાદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી ઘીમા કકરો બદામી રગનો તળવો અને મરઘી યા ગોસ્ત જે પકાવેલુ હોય તેને એવીમાથી કાઢીને તેમા સોજો મોલો માવો એક શેર તથા બદામ દરાખ મેળવીને પછી એવી ભેળી મસાલો ગરમ ઉપસેલી ભરલી એક ચમચી ભભરાવી હેઠે થોડા અને ઢાકણુપર વધારે ઇગાર રાખી પ દર મીનીટમા ઉતારવુ ગોસ્ત યા મરઘી વધારે પકાવવુ હોયતો ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ પકાવવું

ગોસ્ત અથવા મરઘી મુળામાં.

ગોસ્ત અથવા મરઘી નોલકોલમાછે તેજ રીતે પણ નોલકોલને બદલે કુમળા જાદા મોટા છ મુળાને સાફ કરી કાતરીઓ કાપીને તેમા ગોસ્ત યા મરઘી પકાવવુ વધારે ગોસ્ત યા મરઘી પકાવવી હોયતો ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની રીતમા જોવુ

ગોસ્ત અથવા મરઘી મોસંબી ચણામાં.

ગોસ્ત અથવા મરઘી ચણાની દાળમા લખેલુ છે તેજ રીતે અને તેટલોજ બધો સામાન લઇને ચણાની દાળને બદલે એક ટીપરી મોસ બી ચણાને ઘણાં પુરતા થ ડા પાણીમા અધાર કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ગોસ્ત યા મરઘીની સાથેજ પકાવવા માટે નાખવા એમા ગોસ્ત તેમજ મરઘી મજાહનું ઘણુ ચરબદાર લેવુ. ગોસ્ત અથવા મરઘીને બદલે

ગમેતો દાળ વાલનીમા લખ્યા મુજબ ચરબદાર ચુસ્દાને ધોઇને તે મોસંબી ચણા સાથેજ પકાવવા મુકવા વધારે ગોસ્ત અથવા મરઘી રાધવુ હોયતો ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ પકાવવુ

ગોસ્ત અથવા મરઘા રાતાં કોહોળાંમાં.

મજાહનાં પાકા રાતા કોહોળાને છોલી અંદરનો ગર તથા બીયાં કાઢી નાખ્યા પછી તેના આસરે સવા ઈંચ જેટલા સમચોરસ કટકા કાપીને તે દોઢ શેર કટકાને થંડા પાણીમા ભીનવી રાખવા. ત્રણ ઝુડી કોથમીરના કુમળા ડાંખળા સાથના પાદડા તથા મોટા લીલા બે મરચાને ધોઇને જરા જાડુ છુંદવુ યા પીસ્વુ પછી એક રતલ સોજા ગોસ્તને સાફ કરી વજનસરના કટકા કાપી બે વખત થંડા પાણીથી ધોઇને ગોસ્ત અથવા મરઘી ખારીમા લખ્યા જેટલા ઘીમા તેટલાજ કાદા તળી આદુ લસણ વઘારીને તેમા ગોસ્તના કટકા, કોથમીર, મરમા, દલેલી હળદ, મરી તથા ધાણા જીરાનો મસાલો એ ત્રણુંદે દરેક સપાટ ભરેલી એક ચમચી તથા દોઢ તોળો નીમક નાખી ચમચે મેળવીને ઢાંકણ ઢાંકવું અને જરાવારે ઉંઘાડીને પાછુ મેળવી ઢાકી બરાબર તતરેને દોઢ શેર પાણી રેડી ઢાકીને ધીમી આચે રાખવુ અને ગોસ્ત નરમ થઇ થોડુ પાણી રેહ ત્યારે કોહોળાના કટકા નાખી ભેળી તે ચરે અને ઘીપર આવી જરા ઢીળુ જેવું રેહને ઉતારવુ ખારૂ કરવુ હોયતો ઉપલીજ રીતે પણ ફકત કાદા, આદુ, લસણ તથા ઘી નાખીનેજ પકાવવું. ગોસ્તને બદલે એક હાફ ફાઉલના સાફ કીધેલા કટકાને પણ એજ રીતે પકાવવી.

ગોસ્ત અથવા મરઘી વગરની તરકારી.

કોઈપણ જાતની લીલી યા સુકી તરકારી ખારી અથવા મસાલાની પકાવવી હોયતો બધી જાતના ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવા લખેલું છે તેજ રીતે પણ ગોસ્ત યા મરઘી વગર અમથુ જ પકાવવુ ચણાની દાળ, સુકા ચોળા, મસુર, વાલની દાળ, મોસંબી ચણા અથવા ઘોટવાલ પણ એમજ ગોસ્ત યા મરઘી વગર પકાવવુ પણ ગોસ્ત યા મરઘોને ભાગનો બીજો બધો સામાન તેમા લખ્યા કરતા બધો જરા ઓછો લેવો.

ગોસ્ત અથવા મરઘી વાલની દાળમાં.

દાળ વાલનીમા લખ્યા પ્રમાણે બીજો બધો સામાન લેવો પણ ચુસ્દાને બદલે સોજી નરનુ કુમળું પણ ફરબે ગોસ્ત રતલ ૧॥ ના કકડા અથવા મોટી ફરબે એક મરઘાના કકડાને સાફ કરી ધોઈને તે લઈ એજ દાળમા લખેલી રીતે પકાવવુ

ગોસ્ત અથવા મરઘી વાલમાં.

ગોસ્ત અથવા મરઘી મોસંબી ચણામા પકાવવા લખેલુછે તેટલોજ સામાન લેવો પણ મોસંબી ચણાને બદલે ધોટવાલ અથવા બીજી જાતના વાલ આવેછે તેને અધાર કલાક સુધી થડા પાણીમા ભીનવી સોજા ધોઈને પછી તેજ રીતે એ વાલમા ગોસ્ત યા મરઘી પકાવવું પણ વાલ જુના હોયછે તો ગમે તેટલા કલાક ચુલે રાખે તોય તે ચરતા નથી માટે તેવા હોય ત્યારે સેકીને પાઉદર જેવો બારીક વાટેલો પાપડખાર ૦। તોળાને એક શેર થડા પાણીમા પીગળાવી ગાળીને એ હીસાબે વાલ ડુબે તે ઉપરાત ઉપર આવે તેટલું પુરતું પાણી કરીને તેમા વાલને ભીનવી રાખ્યા પછી સોજા ધોઈને પકાવ્યાથી ચરીને મજાહના નરમ થાયછે. પણ એમ ભીનવેલા વાલ હોય ત્યારે પકાવવામાં નીમક સેજ ઓછું નાખ્વુ પાપડખારને બદલે કારબોનેટ ઑવ સોદા પણ ચાલશે

ગોસ્ત અથવા મરઘી વેંગણાંમાં.

ફરબે કુમળુ નરનુ ગોસ્ત રતલ ૧, ઘી પાશેર ૧ થી ૧॥, કાદા શેર ૦।, આદુ તોળો ૦॥, લસણ તોળો ૦।, નીમક તોળો ૧।, કુમળા બીયા વગરના વેગણા શેર ૧॥

ગોસ્તને સાફ કરી વજનસરના કકડા કાપી થડા પાણીથી બે વખ્ત ધોવુ વેંગણાને છોલી મોટા હોયતો ઉભા ચાર કકડા કાપી તેના ત્રણ ઇચ લાબા કકડા કાપવા અને નાના હોયતો ડીચકા સાથેજ રાખી આખા છોલી વચમાથી ઉભા કાપી ઉપરથી વળગેલા રાખી થડા પાણીમા ભીનવી રાખવા, અમથા રાખ્યાથી કાળા થઈ જાયછે આદુ લસણને છોલીને છુદવુ પછી કાદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી ઘીમા લાલ તળી માહે આદુ લસણ વઘારી નીમક તથા ગોસ્ત નાખી ચમચે મેળવી મરજી પડેતો તતરાવવુ અને ગમેતો એમજ રાખી

એક શેર પાણી રેડી ઢાંકીને ધીમી આચે રાખી ગોસ્ત જરા નરમ થાયને વેગણા નાખવા અને વેગણા ભાગે નહી તેમ સભાળથી અવાર નવાર ચમચ ફેરવી માહેનુ પાણી સુકાવા આવેને ઇંગારે રાખી ધીપર આવેને ઉતારવુ મસાલાનુ કરવુ હોયતો કોથમીર ઝુડી ૨ ના પાદડા તથા મોટા લીલા મરચા ૨ ને ધોઇ બારીક કાપી યા લસીને તે તથા દલેલી હળદ તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧ ને આદુ લસણ વધારયા પછી માહે મેળવવુ અને તૈયાર થયા પછી ઇંગારે મુકતી વેળા માહે સોજો જલદ સરકો નાના ચમચા ૩ તથા સપાટ ભરેલો નાનો ચમચો ૧ ખાડ નાખીને ધીપર લાવવું એજ રીતે એક ફરપે પણ કુમળી મરધીના કકડાને પકાવવા વધારે ગોસ્ત યા મરઘી તથા વેગણા પકાવવા હોયતો ગોસ્ત અથવા મરધી પકાવવાની રીતમા લખેલુ જોઇને તે મુજબ પકાવવું.

ગોસ્ત અથવા મરધી સલગમમાં.

ગોસ્ત અથવા મરધી નોલકોલમા લખેલુ છે તેજ રીતે પકાવવુ, પણ નોલકોલને બદલે સલગમ લેવા વધારે ગોસ્ત યા મરઘી તેમજ તરકારી પકાવવુ હોયતો ગોસ્ત અથવા મરધી પકાવવાની રીતમા વાચીને પકાવવુ સલગમ ગમે એટલા મોટા હોય પણ તે કુમળા હોય ત્યારે તેની ઉપરના પાદડાંની વચોવચમા ડાડો થયલો નહી હોય, પણ ત્યા બારીક પાદડાજ હોય ત્યારે તેવા સલગમને કુમળા સમજવા પણ નાના હોય અને તેની વચમા પણ જો જાદો ડાડો ફુટેલો હોયતો તે ધરડા નીકળેછે

ગોસ્ત અથવા મરધી સુકી તરકારીમાં.

ગોસ્ત અથવા મરધી ખારીમા લખ્યા પ્રમાણે પણ જીરા વગર ગોસ્ત યા મરધીને પકાવવા મુકી અડધુ ચરેને શકરકદ શેર ૧ ને છોલી અકેક ઇચ જાદી કાતરી કાપી તે નાખી ચરીને સેજ એવી સાથનુ અથવા ધીપર પકાવવુ રતાળુ કદ અથવા કમોદીયા કદ શેર ૧ ને છોલી તેની કાતરીઓ કાપી પાણીમા ભીનવી રાખી શકરકંદની માફકજ પકાવવુ સુરણ શેર ૧ ને છોલી તેના અકેક ઇચના ચોરસ કકડા કાપી પાણીમા ભીનવવા અને ગોસ્ત યા મરધીને તતરાવની વેળા ગમેતો અડધા શેર ઝીણા કાદાને છોલી ધોઇને સાથે તે પણ તતરાવી પાણી શેર ૧ તથા નીમક નાખી અડધુ ચરેને સુરણ નાખી જરા એવી સાથનું પકાવવુ અથવા ધીપર કરવું. એ મસાલાનુ રાધવું હોયતો

આદુ લસણ વઘારયા પછી માહે દલેલી હળદ તથા મરી દરેક સપ.ટ ભરેલી ચમચી ૧ નાખવુ એમાની કોઇપણ વાની વધારે રાંધવી હોયતો ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ પકાવવુ. સુરણ અંદરથી રાતા કોહોળાંના જેવુ હોયછે તે ઘણું ખરૂં ખાધામા વવરેછે અને ક્રીમ જેવા ફીકા રંગનુ વવરતું નથી, પણ વળી તેવુંબી કદાચ વવરતુ નીકળેછે. માટે કાચુ સુરણ જરા લઇને ચાખી જોવુ. પણ કોઈ વખત ઘણુ જ વવરતુ નીકળેછે તો તે મોઢામા નાખ્યાથી ઘણુંજ લાગેછે અને અંદરથી સુજી પણ આવેછે માટે સંભાળીને લેવુ હાથની પતળી ચામડી ઉપર ઘસ્યાથી પણ વવરતું સુરણ પરખાયછે.

ગોસ્ત અથવા મરઘી સેકતાની સીંગમાં.

મોટી, જાદી, કુમળી સેકતાની આઠ સીંગને છોલી તેના દોઢ ઇંચ લાબા કકડા કાપીને ત્રણથી ચાર કકડાની ઝુડી એના વાખ અથવા દોરાથી બાધવી અને એક શેર મોટા પટેટાને છોલી કાતરી કાપવી અને એ બેઉને થંડા પાણીમા ભીનવવુ એક નાળીયેરને ખમણી તેનું એક પાશેર જેટલુ ઘાડુ દુધ કાઢવુ સવા રતલ નરના ગોસ્તના કકડા અથવા એક મરઘીના કકડાને ગોસ્ત અથવા મરઘી ખારીમા લખ્યા પ્રમાણે પણ એક શેર પાણી રેડી જીરા વગર ધીમે બળતે ઢાકીને પકાવવા મુકવુ અને અડધુ ચરેને સીંગની ઝુડી નાખવી અને તે જરા નરમ થાયને પટેટા તથા નાળીયેરનુ દુધ નાખી પુરતા ઇંગાર ઉપર ઢાકીને મુકવુ અને બધુ બરાબર ચરે અને જરા ગ્રેવી સાથેજ ઉતારવુ ગ્રેવી ઘણી રાખવી નહી ગમેતો કાચી કેરીના છોલેલા મોટા ફાડચા, ખીલબડી, કાચા કરવંદા, કમરખના કકડા અથવા પાકા ટામેટા એ પાચમાથી જે ગમે તે શેર ૦।। ને આસરે પટેટા નાખ્યા પછી જરાવારે તપેલીમા નાખવુ વધારે ગોસ્ત યા મરઘી પકાવવુ હોયતો ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની રીતમા લખ્યા પ્રમાણે પકાવવુ

ગોસ્ત ધોવા, છુંદવા તથા પકાવવાની નવી રીત.

આપણા લોક ગોસ્તનુ પાણી તદન નીતરૂ રંગ વગરનુ નીકળે ત્યા સુધી ચોળી ચોળીને ધોયછે અને તેજ બરાબર સોજું થયલુ સમજેછે, તેમજ ઘણાઓ ગોસ્તને ધોઇને પછી તેનો ખીમો છુંદેછે

જેમ કીધાથી તેમાનેા પુશ્તીકારક પદાર્થ નીકળી જાયછે તે બાબે એક ગ્રહસ્થે લબાણથી ભાષણ આપેલુછે તેના ટુક સાર હેઠલ ઉતાર્યોછે તે પ્રમાણેજ પકાવવુ જોકે તન-રૂસ્તીને માટે ફાયદાકારકછે, તોપણ તે ઉપર અમલ કરવેા તેતેા પકાવનારની મરજી ઉપરછે

શરીરને પોશણ આપનાર મુખ્ય ચાર ગુણોછે, તેમા નાઇટ્રોજન યા ઍલબ્યુમનછે. એ ચીજો આપણા શરીરમા દરરેાજ થતેા ઘસાડેા ખોરાક મારફતે પુરેછે ઈંડાની સફેદી ચેાખી ઍલબ્યુમનછે અને ઇંડાને પકાવ્યાથી સફેદી બધાયછે એટલે તેમા કાચી સફેદીની માફક ગુણ રહી શકતેા નથી પણ ઓછેા થાયછે, માટે હાફ બૉઇલ્ડ કરતાં કાચા ઇંડાનેા ફાયદેાછે ખેારાકમા બીજી અગત્યની ચીજ સ્ટાર્ચછે, તે શરીરમા કામકાજ કરવાની તાકત આપવા સાથે ગરમી પણ ઉત્પન કરેછે ત્રીજો પદાર્થ ચેાકસ જાતનેા ખારછે તે વનસ્પતીના ખેારાકમાથી મલેછે, માટે તેનેા ઉપ્યેાગ કરવેા ચેાથી ચીજ હાડકાના સાંધા સાથે વળગેલેા જૅલેતીન નામનેા જૅલી જેવેા ચીકણેા પદાર્થ હેાયછે ગેાસ્તમા બધુ નાઇટ્રોજન અથવા ઍલબ્યુમનછે ખરૂ, પણ ગેાસ્તને ધેાયા વગરતેા પકાવી શકાતુ નથી અને થડા પાણીએ ધેાતા બધુ ઍલબ્યુમન નીકળી જાયછે અને ગરમ પાણીથી તે ગેાસ્તમા જલવાઇ રેહછે માટે ગેાસ્તને વાપરવા માટે નાના ટુકડા કાપવા અગાઉ પેહેલે એક મેાટા આખા કકડાને ઉપરથી છરી વડે બરાબર સાફ કરીને પછી ગરમ પાણીથી એકજવાર ધેાઇને કકડા કાપ્યા પછી ફરી પાછુ ધેાવુ નહી એમ કીધાથી ઍલબ્યુમન ગેાસ્તની અંદરજ રેહશે, તેમજ ગેાસ્તને વઘારતી વેળા તે માહે છુટેલુ પાણી બાળી તતરાવીને પછી પકાવેલા ગેાસ્તનેા સ્વાદ જોકે સારેા થાયછે ખરેા પણ તેથી સઘળેા કસ નીકળી જાયછે તેટલામાટે તતરાવ્યા વગર પકાવેલુ ગેાસ્ત વધારે સારૂ ગેાસ્તની ચરબીમા સ્ટાર્ચનેા ભાગ હેાયછે માટે ગેાસ્ત ઉપર વળગેલી ચરબી કાઢવી નહી ગેાસ્તને ઉપરથી સાફ કરી ધેાયા વગરજ ખીમેા છુંદયાથી તેમાનેા મીટજ્યુસ અંદરજ રેહશે, પણ તેમ નહી ગમેતેા પછી ઉપર લખ્યા મુજબ એકજ વખત ગરમ પાણીથી ગેાસ્તને ધેાવુ ઘરમાના લાકડાના ઢીમડા બરાબર સાફ રહી શકતા નથી માટે બની શકેતેા જરમન તથા ઇગ્લીશ બનાવેલા ખીમેા છુંદવાના નાના સાંચા પાંચથી દસ રૂપ્યા સુધી મળેછે તે વાપરવેા જરમન કરતા ઇગ્લીશ સાંચા ટકાઉ હેાયછે

ઘઉંનુ દુધ કાઢવાની રીત.

સોજા જાદા સફેદ ખડવા ઘઉં પાયલી એકને ચુંટી સોજા ધોઇ કલઇવાળા તપેલામા ઘઉં ડુબતા તેની ઉપર રેહ તેટલુ થડુ પાણી રેડીને ભીનવી ગરમીની રૂતુમા દીવસમા બે વાર અને બીજી રૂતુમા એકજવાર રોજ પણી બદલ્યા કરી ત્રણ દીવસ પછી પાણીમાથી કાઢીને ઘઉંને ખાડણીમા બારીક છુંદવા અથવા પથરના તદન સાફ પાતા ઉપર પીસ્વા અને સોજા ચાર શેર પાણી સાથે મોટી કલઇવાળી કથરોટમા ખુબ ચોળી કલઇવાળા મોટા બોયાને તપેલા ઉપર મુકી તેમા પાણી સાથેજ ઘઉ નાખી હથેલીથી ઘસીને હેઠે તપેલામા બધું દુધ એકઠું થાયને છલટાને એજ રીતે બીજુ બે વખત છુટી ચોળીને બાકીનુ દુધ છાડી લઇ છુછો ફેકી દેવો અને મસલીન અથવા જાજરી મલમલથી બધુ પતળુ થયલુ દુધ ગાળવુ જેથી માહે રહેલાં બધા છલટા નીકળી જશે તે પછી દુધને થોડા કલાક ઠરવા દેવુ અને દુધ નીકળી નહી જાય તેમ સભાળથી ઉપરનુ નીતરૂ પાણી નીતારી કાઢી એજ રીતે ઠેરવીને બાકી રહેલુ બધુ પાણી કાઢી નાખ્યા પછી દુધને સફેદ જાદા ઘટ સોજા કપડામા નાખી પોતળુ બાન્ધી બારથી પદર કલાક ટાગી રાખ્યા બાદ છોડીને કાઢી દુધના કકડા કરી સાદડી ઉપર ધોતુ સફેદ કપડુ પાથરી તેની ઉપર તડકે મુકી તદન સુકુ થાય અને અંદર સેજબી પાણીનો ભાગ રેહ નહી ત્યા સુધી સુકવવુ, તેથી સોજુ રેહશે, ખાટુ થશે નહી ઘઉનુ દુધ નહી હોય ને તુર્ત વાપરવા જોઇતુ હોયતો ઘરના દલાવેલા ઘઉના સોજા રવાને થોડા થડા પાણીમા ત્રણેક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી એક તપેલીની ઉપર મલમલના મજબુત કપડાને ઝોળીની કાની ઢીળુ બાધી તેમા પાણી સાથેજ રવો નાખી ઘટે તેટલુ બીજુ પાણી લેતા જઇ રવાને ખુબ ચોળી ચોળીને બધો પીગળાવવો, જેમ કરતા હેઠે તપેલીમા દુધ થશે તે ઠરેને પાણી કાઢી નાખી ઉપયોગમા લેવુ એ રીતે કાઢેલુ દુધ તોળેલા એક શેર રવામાથી સુકવેલા અડધો શેર ઘઉના દુધના જેટલુ થાયછે, તેમજ એક પાયલી ઘઉમાથી પાણી નીકળી ગયા પછી પોતળામાથી કાઢેલુ દુધ તોળેલુ પાચ શેરની જરા ઉપર થાયછે અને તદનજ સુકવ્યા પછી ચાર શેર થાયછે પાયલી કરતા વધારે ઘઉનુ દુધ કાઢવુ હોયતો તેનુ એકજ મોટું પોતળુ બાધ્યાથી પાણી ગળતાં વખ્ત લાગશે માટે જુદા જુદા પોતળા બાધવા.

ઘઉંનું દુધ તળેલુ.

સુકવેલું ઘઉનુ દુધ, ઘી તથા ખાંડ દરેક શેર ૧, બદામની બીજ નવટાંક, એળચી તોળો ૦।।, જાયફળ તોળો ૦।, સોજે ગોલાબ નાના ચમચા ૫

બદામને છોલી બબે કકડા કાપવા એળચી જાયફળને છુંદવુ. ઘઉના દુધને અડધો શેર થડા પાણીમા ભીનવી રાખી તેમા ખાંડ મેળવી પછી ઘીને બગાબર કકડાવી તેમા બદામ તળીને કાઢી લેવી અને ભીનવેલુ દુધ હેઠે ઠરી ગયલુ હશે તેને પાછું બગાબર મેળવી એજ ઘીમા નાખી ઇગારે મુકી તવાથાથી ફેરવ ફેરવ કરી ઘીમા ચરીને તદન વવરૂ થાયને બાકીનો બધો સામાન ભેળીને પછી ઉતારવુ

ઘઉંનું દુધ રાંધેલું.

બરાબર સુકવેલુ સુકું ઘઉંનુ દુધ તથા સોજું ઘી દરેક શેર ૧, સોજી ખાંડ શેર ૧।।, સોજે ગોલાબ નાના ચમચા ૫, એળચી તોળો ૦।।, જાયફળ ૧

એળચી જાયફળને છુંદવુ પછી ત્રણ શેર થડા પાણીને સોજી પોહળી તપેલીમા નામી તેમા દુધ ભીનવી બરાબર પીગળાવી માહે ખાંડ તથા ઘી ભેળી ચુલે ધીમે બળતે મેલી ચમચથી ફેરવ્યા કરી હેઠે લાગવા દેવુ નહી અને બધું પાણી બળે અને ઘી છુટું પડેને મજાહનું હલવા જેવુ ચીવટ કરવુ, પણ લાલ પસદ હોયતો એમજ વધુ વખત ફેરવ્યા કરી લાલ થાયને ગોલાબ ભેળી તે બળેને ઉતારી એળચી જાયફળ ભેળવુ બીજી રીતે દુધ રાંધવુ હોયતો બદામની બીજ નવટાકને છોલી ઉભા બબે ફાડચા કરવા અને ઉપર મુજબના અડધો શેર દુધને હઠી શેર થડા પાણામા પીગળાવી તેમા પોણો શેર ખાંડ તથા નવટાંક ઘી નાખી ઉપર મુજબ ઘુટી કઠણ થાયને નાના ચાર ચમચા ઘણો સોજે ગોલાબ ભેળી જરાવારે ઉતારી રકાબીઓમા રેડીને તેની ઉપર છુટા છુટા બદામના ફાડચા વળગાવી થડુ થાયને ખાવું ગમેતો એમા ઘી નાખવું નહી, અમથુંજ બનાવવુ

ધરભ તાજી તથા સુકી તળેલી તથા ભુંજેલી.

તાજી ધરભના પાટને વચમાથી હાથ વડે ચીરીને બે ફાડચા છુટા પાડી તે આખાજ રાખવા અને ગમેતો કાપીને બબે ઇંચના

કટકા કાપવા. પછી જરા નીમક લગાડી વીસેક મીનીટ ગખ્યા પછી સાજી ધોઇ લોઢીપર ઘી અથવા સાજુ મીઠું તેલ કકડાવીને એમજ તળવી અને ગમેતો મસાલો માછલી તળવાનો ગામડીછે તે લગાડીને તળવી સુકી ધરભને સાજી ધોઇને તાજી ગરભનીજ કાની અમથી અથવા મસાલો લગાડીને તળવી એ સુકી ધરભને મુજવી હોયતો ગલેલ અથવા ચીમટાને પુરતા ઇગાર ઉપર મુકી તેની ઉપર બેઉ પડ બરાબર ભુજવા ગમેતો ધરભના કટકાને વચમાથી જે ભાગમા કાપી પતળી કરીને ભુજવી

ઘરનો દલેલો ઘઉંનો આટો, મેદો તથા રવો.

સાજા ઘઉને ચુટી દલાવીને એ આટો ચાળવા માટેનો તારનો સાધારણ ચાળણો જેને ખેરો કેહછે તેનેથી ખુનચામા ચાળવો જેમ કરતા બારીક રવા સાથે ભેળાયલો મેદો ખુનચામા પડેછે અને એ બેઉ ભેગાનેજ ઘરનો દલેલો આટો કેહછે તેવો આટો ઘઉની રોટલીમા, પરેઠામા, મલીદામા અથવા બીજી કોઇબી ચીજમા વાપરવા લખેલુ હોય તેને માટે લેવો અને એ આટો ચાળી લીધા પછી ચાળણામા (ખેરામા) જાદા રવા સાથે ભેળાયલુ થુળુ બાકી રેહશે તે બધાને સુપરામા નાખીને ઉફણતા થુળુ ઉફણાઇને સુપરામાથી બાહેર નીકળી જશે અને સુપરામા જાદો રવો બાકી રેહશે, તે રવાને કટલેમ, પટેટાના હાડીચાપ, પૅટીસ ખીમા પટેટાના અને બીજા કોઇબી કામમા લેવા લખેલુ હોય તેમા વાપરવો ખેરાથી ચાળેલા આટામા મેદો તથા બારીક રવો બેઉ ભેગુ હોયછે તેને છુટું પાડવુ હોયતો ઝીણા મઝલીનના કપડાનો હોય તેવો ઘણાજ બારીક તારનો ચાળણો આવેછે અને તે ચાળણાનેજ મેદો કરી કેહછે તેમા એ આટો નાખીને ચાળવો, જેમ કરતા હેઠે થાળીમા ઘણો બારીક સફેદ મેદો પડશે અને ચાળણામા ઝીણો રવો બાકી રેહશે, તે રવાને એમજ વાપરવો નહી પણ જેને રવો કાઢતા આવડતુ હોયછે તે એ રવાને સુપરામા નાખી ધોળી ધોળીને મજાહનો સાજો રવો કાઢેછે પછી તેને ઉપયોગમા લેવો

ધારી બદામ અથવા પસ્તાંની.

સાજી બદામની બીજ તથા સાજી ખાડ દરેક રતલ ૦ાા, સાજી ખરી કેસર તોળો ૦ા, એળચી તોળો ૦ાા, જાયફળ વાલ ૨, છુદીને મલમલથી ચાળેલી બીજી ખાડ ખપ મુજબ

ખાંડને ખુંદવી. એળચી જાયફળને છુંદવું પછી બદામને છોલી તદન સાફ પાતા ઉપર બદામનુ તેલ નીકળે નહી તેમ હલકે હાથે ઘણી બારીક પીસવી અને કેસરને સેકી ઘણીજ બારીક છુંદી બદામ સાથે એ તથા ખાંડ ભેળી પાછું પીસીને બધું ભેળવું અને પેલી બારીક ખાંડને પાટીયા ઉપર જરા છાંટી તેની ઉપર સરખું ૦। ઇંચ જાડુ સફાઇથી વણી પાચ ઇંચ વ્યાસના પત્રાના ગેાળ દાબડાની કીનારી વડે ઘારી કાપી કઠણ થવા માટે થ ડી ભઠ્ઠી યા તંદુરમા મુકવી ઘારી સફેદ જોઇયેતેા કેસર નાખવી નહી. પસ્તાને છોલી તેની પણ એજ રીતે પણ કેસર નાખ્યા વગર ઘારી બનાવવી. એમાં જરા વૅનીલાનું ઍસૅન્સ નાખ્યાથી સારેા ટેસ્ટ થશે.

ઘારી માનની.

માનની ઘારી બનાવવી હેાયતેા ઘારી સાદીમાં લખ્યા મુજબ ગમે તે જે એક ચીજ ભરવા માટે જોઇતી હેાય તે બનાવવી. પણ તે જેખી હેાય તેમાં મેવેા નાખવેા જોઇયે. પછી માન બનાવવાની રીતમાં સાધારણ માન બનાવવા લખેલુ છે તે મુજબ ખપ જોગું માન બનાવી તેના બટકનાં મેાટાં ઇડાં જેટલા ગેાળા કરી તેનુ કુલ્લું બનાવવુ અને એ માનના ગેાળા કરતાં પેલું માહે જે ભરવાનું હેાય તેનેા દેાઢ ગણેા મેાટેા ગેાળેા કરી ઘારી સાદીમા લખ્યા મુજબ માહે ભરી મેાઢું ખીડી લઇને અડધી ઇચ જાદી ઘારી વણવી અને પેણામા સેાજું માનનું સફેદ ઘી થેાડું કકડાવીને તેમા મજાહની સફેદ પણ કકરી ઘારી તળવી.

ઘારી સાદી.

મસ્કતી અથવા બીજો સેાજો નરમ ખજુર શેર ૧ ને સાફ કરી ઠરીયા કાઢી છુંદી મસળીને પેાચેા માવા જેવેા કરી એમજ રાખી તેમાં છુંદેલી એળચી જાયફળ તેાળેા ૦।। ભેળવું અથવા છુંદયા પછી ઘીમા પેાચેા તળીને પછી મસળવેા. ખમણ નાળીયેરનામાં લખ્યા મુજબ પણ મેવા વગર એક નાળીયેરનુ ખમણ બનાવવું. સેાજો મેાળેા તાજો માવેા શેર ૧ થંડેા લેવેા અને તેમા મીઠાસ પુરતી મેદા ખાડ, બદામની બીજ તથા ભાંજેલા પસ્તાં દરેક નવટાંકને છોલી ઘણી બારીક કાપેલી સલાઇસ, છુંદેલી એળચી તેાળેા ૦।। તથા

જાયફળ તોળો ૦। તથા સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૩ ભેળવો તુવરની નવી દાળ ટીપરી ૧ ને હળદ વગર અમથીજ મોલી કઠણ રાધી ઘુટી નાખી થડો પડેને ખારી ધારી કરવી હોયતો ટેસ્ટ મુજબ વાટેલું નીમક ભેળવું અને મીઠી કરવી હોયતો એજ પ્રમાણે મેદા ખાંડ તથા છુંદેલી એળચી જાયફળ મલી તોળો ૦॥ ભેળવુ. વસઇનાં મોટા પીળી છાલના કેળા ૫ ને બારી છોલી ચીરીને વચમાની નેસ કાઢી નાખી કરછીથી છુદી બરાબર નરમ કરી તદન થંડા થાયને અમથુ છુંદેલુ એળચી જાયફળ તોળો ૦॥ તથા મીઠાસ પુરતી મેદા ખાડ ભેળવી અને મેવો પસદ હોયતો બદામની બીજ તથા ભાજેલા પસ્તા દરેક તોળા ૨ ને છોલી છુદીને તેપણ ભેળવુ સોજો શકરકદ અથવા રતાળુ કદ શેર ૧ ને નરમ બારી છાલ છોલી બરાબર છુટીને માવા જેવો કરી ઉપર કેળામા લખ્યા પ્રમાણે ખાડ તથા એળચી જાયફળ તથા બે નાના ચમચા સોજો ગોલાબ ભેળવો પણ વધારે સ્વાદવાળો કદ કરવો હોયતો બારી છોલીને ઘુટયા પછી એક શેર સોજા ભેસના દુધમા અડધોશેર ખાડ તથા એ કંદ બરાબર મેળવી ચુલે ઘુટી કઠણ થાયને ઉતારી તદન થડુ થાયને ઉપર માવામા નાખવા બીજો બધો સામાન લખેલોછે તે એમા પણ નાખવો અડધાશેર પાણીમા દોઢપાશેર ખાડ તથા એક તોળો ઘી નાખી ચુલે બે કકરા પાડી અમથો યા ધોયલા ચોખાનો આટો રતલ ૦॥ ભેળી ઢાકવુ અને બીચી સીજેને ઉતારી ખુનચામા કાઢી ગરમ હોય તેટલાજ બરાબર મસળવી ઘઉના રવાની બીચી કરવી હોયતો તે પણ બારીક અડધો રતલ લેવો અને ઉપ' મુજબના પાણીમા ખાડ તથા ઘી નાખી કકડાવી તેમા રવો ભેળી ગાગડા વળે નહી માટે કરછીથી ઘુંટયા કરી કઠણ થાયને ઉતારવુ અને એ બેમાની જે એક બીચી હોય તે તદન થડી પડેને તેમા સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૩ તથા છુદેલી એળચી તથા જાયફળ બેઉ મલી તોળો ૦॥ ભેળવુ. પછી ઉપર લખેલી જેમી એક ચીજની ધારી કરવી હોય તેને ઉપલીજ રીતે તૈયાર કરવી અને અડધા રતલ ઘઉંના આટામા બે તોળા ઘી ભેળી પાણી નાખી ખુબ ગુદીને કઠણ આટો બાધવો અને બાધેલા આટાના મોટા ખાટાં લીબુ જેટલા ગોળા કરી તેની વચમા ખાડો પાડી બધેથી સરખુ સફાઈદાર કુલ્લું બનાવી માહે જે ભરવાનુ હોય તેનો પણ એટલોજ

ગોળો કરીને વચમા મુકી તે દેખાય નહી તેમ ઉપરથી મોઢું ચપટ બીડી લઇ ઘટે તોજ સેજ સાટો નાખીને ૦ા ઇચ જાદી સરખી ગોળ ધારી વણી પેણામા ઘી કકડાવ્યા પછી ધીમી આચે કકરી લાલ ધારી તળવી

ઘી ગોળના ચાસના દ્રોપ્સ.

એક સાફ ખુનચાને સેજ ઘી ચોપડીને તૈયાર રાખવો પછી આએ ચોપડીમાં ચીકી ચણા તથા મમરાની છાપેલીછે તેમા લખ્યા મુજબના અડધો શેર સોજા ગોળનો તેજ રીતે ચાસ બનાવવા મુકવો અને તેમા ચાસ આવીને બોરદુપર મેલ આવે ત્યારે બધો ચાસ ઘુંટાય નહી તેમ સંભાળથી બાજુ પરથી ચમચાએ મેલ કાઢયા કરવો. કારણ ચાસને ઘુંટયાથી તે મજાહનો નીતરો રેહતો નથી પણ ગદળો થઇને પાછો ગોળ જેવો થાયછે. મેલ કાઢયા પછી ચાસ ઘાડો જેવો થાય ત્યારે તેમા સોજું ઘી દોઢ તોળો નાખી ચમચથી સેજ મેળવવુ ઘુટવું નહી પછી મમરાની ચીકીમા લખ્યોછે તેવો ચાસ થાયને તુર્તજ ઉતારી પાડી ઘી લગાડેલા ખુનચામાં અકેક ચમચી ભરી એ ચાસને જરા છેટે છેટે રેડવો અને તે ઠરીને સેજ બંધાયને તેમાથી અકેકને ઉપાડી બેઉ હાથની હથેલીથી તેના સફાઇદાર સરખા ગોળ દ્રોપ્સ કરી ગમેતો એમજ રાખવા અને ગમેતો તેને દાબીને સેજ ચપટા કરી થંડા થાયને ભરવા

ઘેબર.

મીલનો પેહલા નંબરનો ઘઉંનો સોજો નવો આટો ભરેલો શેર ૨, સોજી ખાંડ શેર ૮, સોજુ મીઠાઇનુ ઘી શેર ૩, ભાજેલા પસ્તા તથા ચારોળી દરેક શેર ૦ા, ખોપરા કીધેલા એળચીના દાણા તોળા ૨, લીંબુનો ગાળેલો રસ નાનો ચમચો ૧, સોજો ગોલાબ પાઇંટ ૧, વાટેલું નીમક વાલ ૫ (બેઆની ભાર.)

બદામ, પસ્તા તથા ચારોલી છોલવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ચારોળી તથા પસ્તાને છોલી ધોઇ કોરડું કરી પસ્તાંની ઘણી બારીક સ્લાઇસ કાપવી. એક પાશેર ઘીને તાવી આટાને ચાળી તેમાં રેડી નીમક નાખી તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમા બધુ બરાબર મેળવીને

પછી સોજી ગરમ પાણી લઇ તેમાથી ખપતુ ખપતું થોડું રેડી કરછીથી બરાબર ભેળી ઘાડા દુધપાક જેવુ કરી માહે આટાના સેંજબી ગાગડા રાખવા નહી ત્યારબાદ ઘેબર બનાવવાનુ કલઈ કીધેલુ ત્રાબાનુ વાસણ જેને ઘેબરીયુ કહેછે, તે વાસણ ઉપરથી તપેલીના જેવી કાંથાની કોરવાળુ પણ હેઠેથી સાકડુ અને કાથા આગલથી આસરે છ થી સાત ઇંચના વ્યાસનુ અને નવ ઇચ જેટલુ ઉડુ હોયછે, તે વાસણ સાધારણ ચુલા ઉપર મુકતા ઉથલાઈ જાયછે, તેટલામાટે જમીનમા ખાડો ખોડી તેની અંદર ફરતી ઇંટ ગોઠવી ભીનવેલી ચીકણી માટી માહેથી થાપી લેવી અને ચુલાને મથાળે છેક ઉપર એક ઇંટની ફરતી ગોળ પાલ કરી તેની ઉપર ઘેબરીયાની કીનારીને બેસ્તી મુકી બાકીનો ભાગ હેઠે ચુલામા રાખી ઘેબરીયું બરાબર બેસ્તું કરીને માટીથી થાપી લઇ એ રીતે આગમચથી ચુલો તૈયાર કરી રાખવો પછી ઘેબરની મેળવણી તૈયાર થાયને ચુલામા હેઠે બળતુ કરી ઘેબરીયાને ઘીથી પોણુ ભરવુ અને ઘી કકડીને માહેથી ઘણો ધુંમાડો નીકળે ત્યારે લાબી ડોકના સોજા કળસીયામા અડધા શેર જેટલી મેળવણી ભરી ઘેબરીયાથી હાથને એક ફુટ જેટલો ઉચો રાખીને તેની બરાબર વચો વચમા ઘણી ઝીણી ધારે મેળવણી રેડવા માડવી. એ રીતે રેડતા બધી મેળવણી કાંઇ વચમાજ એકથી થતી નથી, પણ બધી ઘેબરીયામા પથરાઇ જઇને કાણાકાણાંવાળું ઘેબર થાયછે. ને પછી એક આગળ પોહોળી બાજુની સોજી ચીપ વડે ઘેબરને આખું બધુ ફરતુ ઘેબરીયાથી અળગુ કરવુ પણ એનુ પડ ફેરવાતુ નથી માટે અંદરના કકડતા ઘીને ચમચથી ઘેબરની ઉપર છાટયા કરવુ અને તદનજ સફેદ પણ કકરૂ થાયને બાજુની બે ચીપથી આખું ઘેબર કાઢી લેવુ અને એક મોટી ત્રાબાની કલઇ ભરેલી ચાળણીને એક તપેલાંની ઉપર મેલી તેમા ઘેબર મુકવુ અને ઘેબરીયાંમાં ભુકો હોય તે બધો આધરાંની ચમચે કાઢી નાખીને પછી એજ રીતે બધાં ઘેબર બનાવવા. પણ સેંજબી ફીકા લાલ રંગના પણ થવા દેવા નહી, તદનજ સફેદ તળવા કેસર્યા ઘેબર કરવા હોયતો સોજી ખરી કેસર અડધો તોળો લઇ તેને જરા સેકી પીતળની ખલમા ઘણીજ બારીક વાટીને બે ચમચા ગોલાબમા બરાબર પીગળાવીને પછી ઘેબરની

મેળવણી મજાહની પીળા રંગની થાય તેટલી તેમા ભેળીને પછી પેહલે એક ઘેબર બનાવી જોવુ અને કેસરનો રંગ ઓછો લાગેતો ઘટે તેટલો બાજો રંગ ભેળીને મજાહના કેસરના રંગના બનાવવા બે રંગના ઘેબર કરવા હોયતો ઘેબરની મેળવણી કીધા પછી અડધી સફેદ રાખવી અને બાકીની અડધીને બીજાં વાસણમા જુદી કાઢી રંગ આઇસક્રીમનોછે તે તેમા થોડો ભેળીને મજાહની આઇસક્રીમના જેવા રંગની કરવી અને અકેક પાશેર જેટલી સફેદ તથા રંગીન મેળવણીને બે નાના કળસીયામા જુદી જુદી ભરીને પેહલે સફેદ મેળવણીને ઉપર મુજબ ઘેબરીયામાના કકડતા ઘીમાં રેડીને પછી તેની ઉપર આઇસક્રીમના રંગની મેળવણીને રેડવી જેમ રેડયાથી મેળવણીના જુદાં બે પડ થશે નહી પણ બેઉ મેળવણી અકેકમા ભેળાઇને મારબલની કાની થશે. ઉપર લખ્યા મુજબના કોઈબી ઘેબર બધા તળાય પછી શીરો સફેદ લખેલોછે તે રીતે ખાડનો શીરો બનાવી તેમા લીબુનો રસ તથા નાના પાચ ચમચા ગોલાબ ભેળી શીરાને ઘેબર હોય તેનાં કરતા વધારે મોટી પોહોળી તપેલીમા રેડીને પછી તેમા એક ઘેબર મુકી તેને બે ત્રણ વખત ફેરવીને માહે શીરો પચાવ્યા પછી એજ તપેલીની કીનારીની ઉપર એક તવાથાને આડો મુકી તેની ઉપર શીરો પાયલુ ઘેબર મેલીને તેમા બીજો જેટલો શીરો પચે તેટલો ચમચાથી રેડીને માહે પચાવી એજ રીતે બધા ઘેબરને શીરો પાયા પછી બાકીના ગોલાબમા સોજાં મલમલના કપડાને ભીનવીને ઘેબરની ઉપર ઢાકીને બીજે દીને ઉપર ચારોળી, પસ્તા તથા એળચી ભભરાવીને ખાવા શેાભા માટે ગમેતો થોડી તાજા ગોલાબના ફુલની પાદડીઓ પણ ઉપર ભભરાવવી

ચટણી અરદની દાળની.

અરદની દાળ તોળા ૨, સુકા મરચા ૩, લીબડાના પાદડાં ૫, ઘી તોળો ૧, નીમક તોળો ०॥, આદુ તોળો ०।, આમલીનુ ધાડું ડોહરૂં અથવા લીંબુનો રસ ખપ મુજબ

બધા સામાનને ઘીમા ભુજવો અને આદુને છોલી તેની સાથે બધો ભુંજેલો સામાન પાતા ઉપર બારીક પીસી નરમ થાય તેટલો લીંબુનો રસ યા ડોહરૂં ભેળવુ

ચટણી આમલીની.

ચીચોરા કાઢેલી પાકી નવી આમલી તથા શાકરીયા ખાંડ દરેક રતલ ૪, ઘણો જલદ સરકો બાટલી ૩, કરંટ દરાખ, કાળી મોટી દરાખ તથા નીમક દરેક રતલ ૦॥, આદુ તથા લસણ દરેક રતલ ૦।, સુકા મરચાં શેર ૦।, તજ તોળા ૨, હલકો સરકો ખપ મુજબ

આમલીના ઘણા ઝીણા કકડા કરવા, કરંટને સાફ કરવી અને મોટી દરાખના ઠરીયા કાઢી એ ત્રણેકે હલકા સરકાથી ધોવુ આદુ લસણને છોલી તજ તથા મરચા સાથે જરા સરકામા પીસ્વુ. પછી સોજા સરકામા ખાડ પીગળાવી કલઈ ભરેલી તપેલીમા ગાળી તેમા બધો સામાન ભેળી ધીમે બળતે મેલી કલઈ ભરેલી ચમચ યા લાકડાના મોટા ચમચાથી ફેરવ્યા કરી ચટણી ઘટ થાયને ઉતારવી અને થડી પડેને પોહોળા મોઢાંની બાટલીઓમા ભરી ચપટ બુચ મારી લાખથી પૅક કરવી લસણ વધારે પસંદ નહી હોયતો ઓછુ લેવું.

ચટણી આમલીની ૨ જી.

ચીચોરા કાઢેલી નવી આમલી શેર ૦॥, ખાડ તથા મોટી કાળી દરાખ દરેક રતલ ૦।, આદુ તોળા ૫, લસણની કળી ૮, સુકાં મરચાં તોળો ૦॥, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧॥, સોજો સરકો ખપ મુજબ

દરાખના ઠરીયા કાઢી જરા સરકાથી સોજી ધોવી. આદુ લસણને છોલવુ. આમલીને સરકાથી ધોવી પછી પાણી વગરના તદન કોરડ પાતા ઉપર બધો સામાન બારીક પીસ્વો એ ચટણી મજાહની લાગેછે,

ચટણી આંમરાની.

જામ આમરાનીમાં લખ્યા મુજબના સોજા આંમરા રતલ ૧॥। સોજો નરમ ગોળ રતલ ૧, ડીચકાં કાઢેલાં સુકા મરચાં તથા નીમક દરેક તોળા ૨, જલદ સરકો બાટલી ૦।, આદુ તોળો ૧, લસણ તોળો ૦॥।.

આંમરાને સોજા ધોઈ નુછીને તદન કોરડા કરી જરા છુંદીને ખોખરા કરી અંદરના ઠરીયા કાઢી નાખીને પછી પથરની સાફ ખલમાં

બારીક છુંદવા ગોળનો ભુકો કરી બધો કચરો કાઢવો આદુ લસણને છોલી મરચાં તથા નીમક સાથે સાફ પાતા ઉપર બારીક પીસવુ પછી તદન કલઈ ભરેલી તપેલીમા બધો સામાન બરાબર ભેળી ધીમી આચે મુકી તદન કલઇ ભરેલી ચમચ યા લાકડાના ચમચાથી ફેરવ્યા કરી ચટણી ઘટ થાયને ઉતારવી, કઠણ કરવી નહી. થડી થાયને આમલીની પેહેલી ચટણીમા લખ્યા મુજબ ભરીને પૅક કરવી એ ચટણી સારી થાયછે

ચટણી કલાકટ.

સોજી ચીચોરા કાઢેલી આમલી તોળા ૮, ડીચકા તથા બીયા કાઢી નાખેલાં સુકા મરચા તોળા ૨, ખાંડ તોળા ૩, આદુ; લસણ તથા જીરૂં દરેક તોળો ૧, નીમક તોળો ૦ાા

આદુ લસણને છોલવુ અને તદન કોરડા સાફ પાતા ઉપર બધુ જુદું જુદુ પીસીને પછી ભેળીને ઘણુજ બારીક પીસવુ જેમ કરતાં ઘટે તોજ સેજ સરકો લેવો પણ ચટણી તદન કઠણ કરવી એ ચટણી રહી શકેછે

ચટણી કીસમીસની.

ઠરીયા કાઢેલા જર્દ આલુ શેર ૧, આખી રાઇ, સુકા મરચા, આદુ, લસણ, નીમક તથા ખાંડ દરેક શેર ૦ાા, મોટી કાળી દરાખ તથા બદામની બીજ દરેક શેર ૦ાાા, સોજો જલદ સરકો બાટલી ૧, હલકો સરકો ખપ મુજબ

આદુ લસણને છોલવું દરાખના ઠરીયા કાઢવા અને એ તથા જર્દઆલુને હલકા સરકાથી ધોઇ બધો સામાન જુદો જુદો સાફ પાતા ઉપર બારીક પીસીને બધુ સાથે ભેળી પોહોળા મોઢાંની બરણીમા ભરી દીવસે ઢાકણ ઉઘાડી ઉપર નેટનું કપડુ બાધી એક માસ સુધી તડકે મુકી રાત્રે ઢાકણ ઢાકવું બરણીને રોજ હલાવવી

ચટણી કેરીની.

કાચી કેરીના છોલેલા કકડા તોળા ૩, આદુ તથા લસણ દરેક તોળો ૦ાા, સુકું કોપરૂં તોળો ૦ા, વચલા લીલાં મરચાં ૨, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧

આદુ લસણને છોલી બધો સામાન બારીક પીસવો એ ચટણી સારી થાયછે.

ચટણી કેરીના ૨ જી.

ઠરીયા કાઢેલા દ્દંઆલુ તથા કીસમીસ દરાખ દરેક રતલ ૦ાા, ખાંડ રતલ ૧, સોજો જલદ સરકો બાટલી ૧ાા, કાચી કેરીને છોલીને કાપેલા ઝીણા કકડા; આખી રાઇ તથા સુકાં મરચાં દરેક તોળા ૫, નીમક તોળા ૩.

ખાંડને અડધી બાટલી સરકામાં પીગળાવી ગાળીને તેમાં બધો સામાન બારીક પીસવો અને કોડીનાં વાસણમા બાકીના સરકા સાથે કેરીને ભીનવી રાખી તે નરમ થાયને બધું સાથે ભેળી પોહળાં મોઢાંની બાટલીઓમાં ભરી ચપટ બુચ મારી લાખથી પેક કરવી.

ચટણી કેરીની ૩ જી.

છોલેલી કાચી કેરીની બારીક સ્લાઇસ શેર ૨ાા, ખાંડ શેર ૧ાા, મોઠી કાળી દરાખ શેર ૦ાા, આદુ, રીયલ મોસંબીની સુકી છાલ તથા શાકરીયા ખારક દરેક શેર ૦ા, બદામની બીજ; લસણ તથા મરચાંની ભુકી દરેક નવટાક, નીમક તોળા ૩, સોજો જલદ સરકો બાટલી ૨, હલકો સરકો ખપ મુજબ.

દરાખના ઠરીયા કાઢવા. આદુને છોલી બારીક રેસો કાપવો. બદામને છોલી સ્લાઇસ કાપવી. લસણને છોલી બારીક ભુકો કાપવુ. ખારકને ભાંજી ઠરીયા કાઢી ઝીણા કકડા કરવા. મોસંબીની છાલને તડકે સુકીને પછી ઝીણા કકડા કરવા પછી સોજા સરકામા ખાડ પીગળાવી તદન કલઈ ભરેલી તપેલીમા ગાળીને આદુ, મોસંબીની છાલ તથા ખારક નાખી એક કકરો પડેને માહેથી કાઢી લઇ બીજા બધા સામાનને જુદો જુદો નાખી એમજ અકેક જોશ આપીને કાઢયા પછી છેલ્લે બધો સામાન અંદર નાખી ધીમે બળતે મેલી ઘટ થાયને ઉતારવું, ઘણું કઠણ કરવું નહી. બધા સામાનને હલકા સરકાથી પેહેલે ધોઇને લેવો. ચટણી થંડી થાયને સુકી પોહોળા મોઢાંની બાટલીઓમાં ભરી ચપટ બુચ મારી લાખથી પૅક કરવી.

ચટણી કેરીની ૪ થી.

કાચી યા સેજ પાકપર ચઢેલી સાખા વગરની કેરીને છોલીને ઝીણા કાપેલા કકડા શેર ૨ાા, સોજી શાકરીયા ખાંડ તથા કીસમીસ

દરાખ દરેક શેર ૧, બદામની બીજ શેર ૦ાા, મરચાની ભુકી, આદુ તથા લસણ દરેક તોળા ૨, નીમક તોળા ૨ાા, જલદ સરકો બાટલી ૦ાાા, હલકો સરકો ખપ મુજબ

આદુ, લસણને છોલી બારીક રેસા કાપવા. બદામને છોલીને બારીક સ્લાઇસ કાપવી. પછી હલકા સરકાથી દરાખ, બદામ, આદુ, લસણ બધું ધોવું અને સેાજા સરકામા ખાડ પીગળાવી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ગાળી તેમા બધેા સામાન ભેળી ધીમે બળતે ઉંધાડું મુકી અવાર નવાર માહે કલઇ ભરેલી ચમચ યા લાકડાનેા ચમચેા ફેરવવેા અને ઘટ થાયને ઉતારી થડી થાયને ભરવી એ ચટણી લાબેા વખત રેહશે નહી પણ પેાહેાળા મેાઢાની કેારકી બાટલીઓમા ભરી ચપટ બુચ મારી લાખથી પૅક કીધેલી રહી શકશે

ચટણી કેરીની ૫ મી.

સાખા વગરની કાચી કેરીને છોલીને કાપેલા કકડા, કાળી મેાટી દરાખ તથા ખાડ દરેક તેાળા ૫ાા, ચીચેારા કાઢેલી આમલી તથા આદુ દરેક તેાળા ૨ાા, સુકા મરચા; લસણ તથા નીમક દરેક તેાળેા ૧ા, જલદ સરકેા બાટલી ૦ા, હલકેા સરકેા ખપ મુજબ

દરાખના ઠરીયા કાઢવા આદુ, લસણને છોલવુ. પછી હલકા સરકાથી એ બધુ, કેરી તથા આમલીને ધેાઇને સેાજા પાતા ઉપર બારીક પીસી બધેા સામાન ભેળીને બાટલીઓ ચટણીથી જરા અધુરી ભરી ચપટ બુચ મારી લાખથીપૅક કરી પદર દીવસ તડકે મુકવી.

ચટણી કેરીની ૬ થી.

સાખા વગરની છોલેલી કાચી કેરીના કકડા રતલ ૧, ખાડ અથવા સેાજો ગેાળ શેર ૧, શાકરીયા ખારક તથા કીસમીસ દરાખ દરેક તેાળા ૭ાા, બદામની બીજ તથા આદુ દરેક તેાળા ૫, મરચાની ભુકી તેાળા ૨ાા, લસણ તેાળેા ૧ા, નીમક ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૩, જલદ સરકેા બાટલી ૦ાાા, હલકેા સરકેા ખપ મુજબ.

ખારકના ઠરીયા કાઢવા બદામ, આદુ તથા લસણને છેાલવું દરાખને ખેાખરી કરવી પછી એ બધુ તથા કેરીને હલકા સરકાથી ધેાઇ કેરીને અડધેા શેર પાણી તથા ઉપસેલા ભરેલા નાના બે ચમચા

નીમક સાથે કલઇ ભરેલી તપેલીમા ઇંગારે મુકી કેરી તદન નરમ થઇ પાણી સુકાયને કલઇ ભરેલી ચાળણી યા બેાયામાથી છાડી કાઢવી. ખારક, બદામ, આદુ તથા લસણને હલકા સરકાથી ઘેાઇને પછી સેાજો સરકેા જરા નાખી સાફ પાતા ઉપર બારીક પીસવું અને બધા સેાજા સરકામા ખાડ પીગળાવી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં કપડાથી ગાળીને તેમા બધેા સામાન મેળવી ઈંગારે ઉઘાડું મુકી માહે અવારનવાર લાકડાનેા ચમચેા ફેરવવેા અને ચટણી ઘટ થાયને ઉતારી થંડી પડેને પેાહેાળા મેાઢાની બાટલીઓમા ભરી ચપટ બુચ મારી લાખથી પૅક કરવી

ચટણી કેરીની ૭ મી.

હાફુસ યા પાયરીની ઘણી સેજ પાકપર ચઢેલી કેરીને છેાલી ખમણીને થંડા પાણીથી એક વખત ઘેાઇ તેાળીને શેર ૧૦ મા નીમક રતલ ०। ને હીસાબે ભેળી બધુ પાણી બરાબર નીચવીને કાઢી નાખ્યા પછી તેાળેલી તે રતલ ૫, સેાજો ગેાળ રતલ ૫, આદુ રતલ ०॥, લસણ રતલ ०।, મરચાની ભુકી તેાળા ૩, જલદ તથા હલકેા સરકેા ખપ મુજબ.

આદુ લસણને છેાલી બારીક રેસેા કાપી હલકા સરકાથી ઘેાવુ. પછી ગેાળનેા ભુકેા કરી બધેા કચરેા કાઢી સાફ કરી ચારશેરમા નીચવેલી કેરી ભેળી કલઈ ભરેલી તપેલીમા ઇંગારે મેળી લાકડાના ચમચાથી ફેરવ્યા કરી કરપાય નહી તેની સંભાળ રાખવી અને ટાઇટ થાયને ઉતારવુ પછી બાકીના ગેાળમા મરચાની ભુકી, આદુ તથા લસણ ભેળી તેને પણ એજ રીતે ઇંગારે મુકી તૈયાર કરીને ઉતારી કેરી સાથે ભેળવું અને સેાજા સરકાને તદન કલઈ ભરેલા વાસણમા એક કકરેા પાડી ચટણીના સામાનમા ખપતેા ખપતેા ભેળી ચટણી નરમ કરવી અને થંડી થાયને બરણીમા ભરવી અથવા પેાહેાળા મેાઢાંની બાટલીઓમા ભરી ચપટ બુચ મારી લાખથી પૅક કરવી. પંદર દીવસ પછી ચટણી વાપરવી, પણ કેરીમા પાણીનેા ભાગ હશે તેા ફુગાઈ જશે માટે ઘણી બરાબર નીચવવી

ચટણી કેરીની ૮ મી.

પટેલની અથવા રૂસની યા બીજી કેાઇ પણ સારી જાતની સાખા વગરની પાકટ કાચી કેરીને છેાલીને ખમણવી યા સાફપાટા

ઉપર કે પથરની ખલમા છુદવી અથવા ઘણી બારીક ભુકા જેવી કાપવી અને તે શેર ૨૩ મા નીમક તોળા ૨૩ ભેળી સોજી ટોપલીમા ભરી તેપર સોજુ ધોયલુ કેળનુ પાદડુ મુકી અંદર કલઇ ભરેલુ ઢાકણુ ચટું મેલી તેની ઉપર વજન મુકીને પદરેક કલાક પાણી ઝરવા દઇને પછી કાઢી સોજા સફેદ કપડા ઉપર છુટી પાડીને કેરી મેલી તડકુ ઓછુ વધતુ હોય તે પ્રમાણે ચાર પાચ દીવસ તડકે બરાબર સુકવીને પછી તોળેલી શેર ૫, સોજો ગોળ શેર ૧૦, કીસમીસ દરાખ શેર ૩, સોજો જલદ સરકો બાટલી ૫, રીયલ ભોસ બીની સુકી છાલના ઝીણા કકડા શેર ૧, સુકા મરચાં શેર ૦।, લસણુ નવટાક, હલકો સરકો ખપ મુજબ.

પેહેલ કેરીને ઉપર લખ્યા પ્રમાણે સુકવવી પછી લસણને છોલીને જાદું છુદવુ અને મરચાને થોડા સોજા સરકામા બારીક પાસ્વા અને હલકા સરકાથી દરાખ તથા છાલ ધોવી અને ગોળનો ભુકો કરી સોજા સરકામા પીગળાવી તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમા ગાળી તેમાં બધો સામાન બરાબર ભેળી ધીમે બળતે ઉઘાડુ રાખી અવાર નવાર કલઇ ભરેલી ચમચ ફેરવી ગોળને જરા ચાસ આપી ચટણી ઘટ થાયને ઉતારી થંડી થાયને ભરવી કઠણ કરવી નહી એ ચટણી સારી થાયછે. ચટણી તીખી જોઇયેતો થોડા મરચાં વધારે નાખવા

ચટણી કેરીની ૯ મી.

કેરીની ૮ મી ચટણીમા લખ્યા મુજબની સાખા વગરની કેરીના સુકવેલા ઝીણા કકડા, અંગુરી દરાખ તથા શાકરીયા ખારક દરેક શેર ૫, સોજો ગોળ શેર ૭, નવી ચીચોરા કાઢેલી આમલી શેર ૪, ઑરેંજ તથા કેરીના કઠણ મુરબ્બાના નાના કકડા તથા આદુ દરેક શેર ૧, જલદ સરકો બાટલી ૩, નવી કોકમના ઝીણા કકડા શેર ૦॥, મરચાંની ભુકી શેર ૦।, હલકો સરકો તથા નીમક ખપ મુજબ.

ખારકને ભાંજી ઠરીયા કાઢી નાખી કકડા કરવા આદુને છોલી બારીક રેસો કાપી ત્રણ તોળા નીમક સાથે એક દીવસ રાખ્યા પછી બે દીવસ તડકે સુકવીને થોડા સોજા સરકા સાથે દસ દીવસ કોડીનાં વાસણમાં ભીનવી રાખવું અને આમલીને સોજી કરી બાકીના બધા

સરકા સાથે સોજી બરણીમાં ચાર દીવસ ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને કલઇ ભરેલી ચાળણી યા બોયાથી છાંડી લઈ છુછો ફેકી દેવા. દરાખ થતા કાકમને સાફ કરી હલકા સરકાથી ધોવી ખારકને પણ હલકા સરકાથી ધોવી. પછી ગોળનો ભુકો કરી કચરો કાઢી સોજો કરી તેમાં બધા સામાન ભેળી બરણીમા ભરી ચપટ ઢાકણુ ઢાકી ઉપર કપડું બાંધી અવાર નવાર તળે ઉપર કરવી. ચાર મહીને ચટણી તૈયાર થશે.

ચટણી કેરીની ૧૦ મી.

પટેલની અથવા રૂસની સાખા વગરની કેરીને છોલી ખમણીને તે શેર ૧૦, સોજો ગોળ શેર ૫, આદુ શેર ૦ાા, નીમક તોળેલુ શેર ૦ા, મરચાંની ભુકી તોળા ૩, એળચી, લવંગ તથા તજ દરેક તોળો ૧, સોજો જલદ સરકો બાટલી ૧ .

એળચી, લવંગ તથા તજને ખાખરૂ કરવુ. ગોળનો ભુકો કરી બધો કચરો કાઢવો આદુને છોલી રેસો કાપી એક તોળા નીમક સાથે કોડીના વાસણુમા બે કલાક રાખવુ અને કેરીને છોલી ખમણી બાકીનું નીમક તેમા મેળવી ટોપલીમા નાખી કેળનુ પાદડું ધોઇને ઉપર મુકી કલઈ ભરેલુ ઢાકણુ અંદર ચટુ બેસ્તુ મુકી;તેપર વજન મેલી ચાર કલાક પછી કાઢીને બધુ પાણી બરાબર નીચવી કાઢવુ પછી કલઇ ભરેલી તપેલીમા ગોળ, આદુનો રેસો, મરચાની ભુકી તથા કેરી ભેળી ઈંગારે મુકી ચમચ ફેરવ્યા કરી ચટણી કરપાય નહી તેની સભાળ રાખવી પણુ માહે પાણીનો સેજબી ભાગ રેહ નહી ત્યારબાદ સરકારમાં એળચી, લવંગ તથા તજ નાખી એક કકરો પાડી એ તથા ગોળનો ચાસ પાએલી કેરી બેઉ બરાબર થડું થાયને ભેળીને બરણીમાં ભરી ચપટ ઢાકી ઉપર કપડુ બાધવુ ચટણીમા પાણીનો ભાગ હશે નહી અને સરકો જલદ હશે તો એક વરસ સુધી ચટણી રહેશે

ચટણી કેરીની ૧૧ મી.

પટેલની અથવા રૂસની સાખા વગરની કાચી કેરીને છોલીને નાની સોપારી જેટલા કાપેલા કકડા શેર ૧૦, સોજી ખાડ શેર ૫, કીસમીસ દરાખ તથા આદુ દરેક શેર ૧, જલદ સરકો બાટલી ૧, નીમક તોળા ૬, મરચાની ભુકી નવટાક, હલકો સરકો ખપ મુજબ.

આદુને છોલી ઝીણા રેસા કાપી હલકા સરકાથી એને તથા દરાખને ધોવું. કેરીના છોલેલા કકડાને કલઇ ભરેલી તપેલીમા નીમક તથા સરકા સાથે ધીમે બળતે ઉઘાડું મુકી કેરી તદન નરમ થાયને ઉતારી એવીજ કલઇવાળી ચાળણી યા બોયાને કલઈ ભરેલા તપેલા ઉપર મુકીને બધું છાડી કાઢી એમા આદુનો રેસા, ખાડ તથા મરચાની ભુકી નાખી ધીમે બળતે મુકી અવારનવાર ચમચ ફેરવી ખાડને ચાસ આવે અને ચટણી જરા પતળી હોયનેજ ઉતારી થંડી થાયને દરાખ ભેળી બરણીમા ભરી ચપટ ઢાકણુ ઢાંકી ઉપર કપડુ બાંધી અવારનવાર તળે ઉપર કરવી. ગમેતો પોહોળાં મોઢાંની કોરડી બાટલીઓમાં ભરી ચપટ બુચ મારી લાખથી પૅક કરવી.

ચટણી કેરીની ૧૨ મી.

પટેલની અથવા રૂસની સાખા વગરની કેરીને છોલીને કાપેલા કકડા તથા કીસમીસ દરાખ દરેક રતલ ૨, સોજી ખાડ રતલ ૩, બદામની બીજ રતલ ૦॥, નીમક રતલ ૦।, આદુ તોળા ૧૨, સુકાં મરચાં તથા લસણ દરેક તોળા ૫, સોજો જલદ સરકો બાટલી ૧, હલકો સરકો ખપ મુજબ.

બદામ, આદુ તથા લસણને છોલી કીસમીસ દરાખને સાફ કરી એ બધુ તથા મરચાને હલકા સરકાથી ધોઇને જરા સોજા સરકામા કેરી તથા બધો સામાન જુદો જુદો પીસી સરકો વધ્યો હોય તેમાં બધું ભેળીને પોહોળા મોઢાની બાટલીઓમા ભરી ચપટ બુચ મારી લાખથી પેક કરવી. ચાર પાચ દીવસમાં ચટણી વપરાશે.

ચટણી કેરીની ૧૩ મી.

સારી જાતની સાખા વગરની કેરીના છોલેલા કકડા રતલ ૨॥, સોજો નરમ ગોળ શેર ૩, સુકા મરચા; આદુ તથા નીમક દરેક તોળા ૭, લસણ તોળા ૩, જલદ સરકો તથા હલકો સરકો ખપ મુજબ.

મરચાંના ડીચકા કાઢવા અને લસણને છોલી એ ત્રણેને હલકા સરકાથી ધોઇ સાફ પાતા ઉપર જરા સોજો સરકો નાખીને બારીક પીસવું અને ગોળનો ભુકો કરી કચરો કાઢી સોજો કરી અડધી બાટલી સોજા સરકામા પીગળાવી નેટના બેવડા કપડાથી ગાળી એમા બધો

પીસેલેા સામાન ભેળવેા પછી પાતાને સાફ ધેાઇ લુછી તદન કેારડેા કરી કેરીના કકડાને બારીક પીસી તેમા નીમક મેળવી તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ધીમે બળતે મુકી કલઇ ભરેલી ચમચ યા લાકડાના ચમચાવડે ઘુંટયા કરી પાણી બરાબર બધું બળીને કઠણ થાયને ઉતારી ઉપલેા બધેા મેળવી રાખેલાસામાન માહે ભેળી પાછુ ચુલે મુકી ઘુટયા કરવુ અને ચટણી ઘણી ઘટ થાયને ઉતારવી તીખાસ પસંદ નહી હેાયતેા બે થી ત્રણ તેાળા મરચા ઓછાં લેવા.

ચટણી કેરીની ૧૪ મી.

સારી જાતની સાખ્ખા વગરની દલદાર કેરીને છેાલી તેના ગરના પેાણી ઈંચ જેટલા કાપેલા કટકા શેર ૧૦, સેાજો ગેાળ શેર ૫, સેાજી સુકી કાળી દરાખ; સેાજી ખારક, આદુ; લસણ, જીરૂ તથા નીમક દરેક તેાળેલું શેર ૦।, બેળ વગરની સેાજી મરચાંની ભુકી નવટાંક, દલેલી હળદ તેાળા ૨, સેાજો જલદ સરકેા પાઇંટ ૦॥, ધેાવા માટે હલકેા સરકેા ખપ મુજબ

કેરીના કટકાને થડા પાણી સાથે સેાજી બરણીમા ચેાવીસ કલાક ભીનવી રાખ્યા બાદ પાણી બદલીને બીજા ચેાવીસ કલાક રાખ્યા પછી કેરીને સેાજી ધેાઇને સાફ ટેાપલીમા નાખી બધુ પાણી બરાબર નીકળી જવા માટે એક તપેલીની ઉપર ટેાપલીને મુકવી. તેટલાં જીરાને ચુંટી સેાજ જાડું જેવુ છુંદવું આદુ લસણને છેાલી તેનેા ઘણેાજ બારીક રેસેા કાપવેા, ખારકને ભાજી ઠરીયા કાઢી નાખીને ઝીણા કટકા કરવા અને દરાખને સાફ કરી એ ચારે ચીજને જુદી જુદી હલકા સરકાથી ધેાવી. પછી ગેાળનેા ભુકેા કરી તેમાનેા બધેા કચરેા કાઢીને બરાબર સેાજો કરી તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમા નાખી તેમા કેરીના કટકા, આદુ, લસણ, હળદ તથા નીમક ભેળી ઘણી ધીમી આચે ચુલે ઉઘાડું મુકવુ અને માહે એક કકરેા પડને ખારક નાખી હેઠે લાગે નહી માટે લાકડાના મેાટા ચમચા અથવા કલઇ ભરેલી ચમચથી વારંવાર મેળવી કેરીના કટકાને ભચડીને ભાજીયા કરવા. જરા ઘટ જેવુ થાયને જીરૂ તથા દરાખ ભેળી એજ રીતે ઘુટયા કરવું અને ચટણી ઘટ થાયને મરચાની ભુકી તથા પેલેા અડધી પાઇંટ સેાજો સરકેા મેળવી ઉતારીને ઉપર કપડુ બાંધી તદન ઠડી થાયને ચટણી ભરવી કેરી અંદરથી પીળા રંગની હેાયતેા તેને થડા પાણીમા ચેાવીસ કલાકજ ભીનવવી.

ચટણી વધારે તીખી પસદ હોયતો મરચાંની ભુકી વધારે નાખવી, તેમજ લાલ રગની જોઇયેતો હળદ નાખવી નહી એ ચટણીનો ટેસ્ટ સારો લાગેછે અને થોડા દીવસમા ચરીને તૈયાર થાયછે, પણ સુકવ્યા વગરની કેરીને લીધે ઝાઝા દીવસ રેહશે નહી

ચટણી કેરીની ૧૫ મી.

સારી જાતની સાખા વગરની કેરીને છોલીને તેના ગરની જાદી સળી કાપી તે શેર ૨, સોજી શાકરીયા ખાડ શેર ૧।, સોજી ખારક શેર ૦॥, નીમક, આદુ, લસણ તથા કીસમીસ દરાખ દરેક તોળેલુ શેર ૦।, ડીચકા કાઢેલા સોજા સુકા મરચા તોળા ૩॥, સોજો જલદ સરકો બાટલી ૧॥.

કેરીની સળીને નીમક સાથે કોડીના વાસણમા ચોવીસ કલાક રાખી તેમા પાણી છુટે તેનીજ અદર ધોઇને કાઢી લેવી આદુ લસણને છોલી તેમાના અડધાને જરા સરકામા બારીક પીસવુ અને બાકીના અડધાનો બારીક રેસો કાપવો ખારકને ભાજી ઠળીયા કાઢી નાખી નાના કટકા કરવા અને દરાખને સાફ કરી જરા સરકામા બેઉને ધોવુ પછી મરચા, દરાખ, ખારકના કટકા તથા આદુ લસણના રેસાને કોડીના વાસણમા જરા સરકામા એક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી મરચાને કાઢીને સેજ સરકો નાખી સોજા પાતા ઉપર બારીક પીસવા. ત્યારબાદ બધા સરકામા ખાડ પીગળાવી તદન કલઈ ભરેલી તપેલીમા કપડાથી ગાળીને ચુલે ધીમે બળતે ઉઘાડુ મુકવુ અને એક કકરો પડેને માહે ખારકના કટકા, દરાખ તથા આદુ લસણનો રેસો ભેળી બીજો કકરો પડેને કેરીની સળી ભેળવી અને બીજા બે કકરા આવે પછી પીસેલુ આદુ લસણ મેળવી કેરીની સળી ભાગે નહી તેમ સભાળથી અવાર નવાર લાકડાનો ચમચો યા તદન કલઈ ભરેલી નાની ચમચ ફેરવવી પણ ચટણીને ઘાટ કરવી નહી, જરા રસ સાથની ઢીળી હોય ત્યારેજ પીસેલા મરચા અદર બરાબર ભેળીને પછી ઉતારી ઉપર કપડુ બાધવુ અને તદન થડી થાયને ચટણીને પોહોળા મોઢાંની બાટલીઓમા ભરી ચપટ બુચ મારી લાખ અથવા રાજમથી પૅક કરવી અથવા બરણીમા ભરવી અને થોડા દીવસમા ચરે પછી વાપરવી એ ચટણી મજાહની લાગેછે પણ ઘણા દાહડા રેહશે નહી

ચટણી કેળાંની.

વસઈનાં મોટાં કેળા ૪, ચણાની દાળ ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, સુકાં મરચાં ૫, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, આમલીનુ ધાડું ડોહરૂ અથવા લીબુનો રસ તથા ઘી દરેક નાનો ચમચો ૧.

ચણાની દાળ તથા મરચાંને ઘીમાં જુદું જુદું તળીને પીસ્વું. પછી કેળાને બાફી છોલીને બધુ સાથે પીસી લીબુનો રસ અથવા ડોહરૂં ભેળવું.

ચટણી કોકમની.

સોજી નવી કોકમ રતલ ૦।, સોજો નરમ લાલ ગોળ નવટાંક, ખસખસ તથા ધાણા દરેક તોળો ૧, સુકાં મરચાં; જીરૂં તથા નીમક દરેક તોળો ૦।।, સોજો સરકો ખપ મુજબ.

ગોળનો ભુકો કરી કચરો કાઢી સાફ કરવો કોકમને સોજી કરી જરા સરકામા ધોવી બાકીના સામાનને ચુટવો પેહેલે ધાણા, જીરૂ તથા મરચાને જરા સરકા સાથે પીસ્યા પછી તેમા બાકીનો બધો સામાન ભેળી ખપતો ખપતો સરકો નાખીને બારીક ચટણી પીસ્વી,

ચટણી કોથમીરની.

કોથમીર ઝુડી ૬, લીલુ યા સુકું કોપરૂં તથા ચીચોરા કાઢેલી આમલી અથવા કોકમ દરેક તોળો ૧, ભુજેલા છલટા કાઢેલા ચણા તોળો ૦।।।, મોટા લીલા મરચા ૨, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૦।।, આદુ તોળો ૦।।, ખાંડ તથા જીરૂ દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧.

કોથમીરને પાદડા તથા કુમળા ડાખળા સાથે લઇ ધોઇને કોરડી કરી બધો સામાન સાથે બારીક પીસ્વો

ચટણી કાંદાની.

સફેદ કાદા શેર ૦।, ઘી નવટાક, સુકા મરચા, ખારક તથા નીમક દરેક તોળો ૦।।

કાદાને છોલી બારીક ભુકા જેવા કાપી ઘીમા કકરો બદામી રંગનો તળી ઘીમાથી કાઢી લઇ બીજો બધો સામાન બારીક પીસીને તેની સાથે ભેળવો.

ચટણી ગુસબરી.

છબટામાથી કાઢેલી સેાજી પાકી ગુસબરી ગ્તલ ૨, સેાજો નરમ ગેાળ શેર ૨, સેાજો જલદ સરકેા બાટલી ૧, સુકા મરચા તેાળા ૪, આદુ નવટાક, નીમક તથા લસણુ દરેક તેાળા ૨.

આદુ લસણને છેાલી મરચા સાથે બારીક પીસ્વું. ગેાળને ભુકેા કરી સરકામા પીગળાવી બેવડાં નેટના કપડાથી ગાળવું ગુસબરી ફુલમાં લખ્યા પ્રમાણે ગુસબરીને છેાલીને સેાજા પાતા ઉપર બારીક પીસ્વી પછી કલઇ ભરેલી તપેલીમા બધેા સામાન ભેળી ચુલે ધીમી આચે ધુટયા કરી ચટણી ઘટ થાયને ઉતારી થડી થાયને પેાહેાળા મેાઢાંની બાટલીએામા ભરી ચપટ બુચ મારીને લાખથી પૅક કરવી.

ચટણી ટામેાટાંની.

ચીચેારા કાઢેલી નવી આમલી તથા મેાટા પાકા કઠણુ ટામેાટાં દરેક રતલ ૦।।, આદુ તથા ખાડ દરેક તેાળા ૫, કીસમીસ દરાખ તથા સુકા મરચા દરેક તેાળા ૩, નીમક તેાળેા ૧।, લસણ તેાળેા ૧, સેાજો જલદ સરકેા બાટલી ૦।

આદુ લસણને છેાલવુ આમલીને કેાડીના વાસણુમા સરકા સાથે ચાર કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચેાળીને કલઇ ભરેલી ચાળણીમાથી છાડી લઇ છુછેા ફેકી દેવેા બીજા બધા સામાનને જુદેા જુદેા પીસ્વેા પછી આમલીના ડેાહરાને કલઇ ભરેલા વાસણુમા ગરમ કરી તેમા બધુ ભેળી થડુ થાયને પેાહેાળા મેાઢાની બાટલીએામા ભરી ચપટ બુચ મારી લાખથી પૅક કરવી.

ચટણી ટામેાટાંની ૨ જી.

ઉપરથી સફાઇદાર ચામડીવાળા પાકા મેાટા સેાજાં ટામેાટા મણ ૧, સેાજો ગેાળ શેર ૩।।, કીસમીસ દરાખ શેર ૧, આદુ; લસણુ તથા સુકા મરચા દરેક રતલ ૦।, નીમક તેાળા ૫, સેાજો જલદ સરકેા બાટલી ૦।।, લવગ તેાળેા ૧ બારીક છુદેલા, હલકેા સરકેા ખપ મુજબ

આદુ લસણને છેાલી હલકા સરકાથી ધેાઇ એ તથા મરચાંને જરા સેાજા સરકામા બારીક પીસ્વુ દરાખને પણુ એમજ ધેાઇને જુદી

પીસ્વી. ગોળનો ભુકો કરી કચરો કાઢી સાફ કરવો. પછી ટામેટાંને ધોઇ નુછી તદન કોરડા કરી કાપીને કલઇ ભરેલા તપેલાંમા નાખી ઢાંકીને ધીમી આચે મુકી અવાર નવાર ઉંધાડી કલઈ ભરેલી ચમચે ફેરવવા અને ટામેટા તદન નરમ થાયને કલઇ ભરેલા ઝીણા આધરાના પેાયામા નાખી ઘસીને બધું છાડી લઇ હુછો ફેકી દઈ એમા બધુ ભેળી ધીમી આચે ધુટયા કરવું અને ચટણી ઘટ થાયને છેલ્લે સેાજો સરકેા મેળવી ઘુંટયાજ કરી ચટણી પાછી ઘટ થાયને ઉતારી તદન થંડી થાયને બરણીમા ભરી ચપટ ઢાકણુ ઢાકી ઉપર કપડુ બાધવું અથવા પોહોળા મેાઢાની મેાટી બાટલીએામા ભરી ચપટ બુચ મારી લાખથી પૅક કરવી

ચટણી ટામેટાંની ૩ જી.

સોજાં મેાટા પાકા લાલ કઠણ ટામેટા મણ ૦ાા, સેાજો જલદ સરકેા બાટલી ૩, સેાજી ખાંડ રતલ ૧ાા, વેલાતી ઑાબગી જામ રતલ ૧, આદુ તથા લસણ દરેક રતલ ૦ાા, સુકા મરચાની ભુકી તથા નીમક દરેક તેાળા ૭, હલકેા સરકેા ખપ મુજબ

આદુ લસણને છેાલી બારીક રેસેા કાપી હલકા સરકાથી ધેાવું. ટામેાટાને સેાજાં ધેાઇ તે ડુબે તેટલું કકડતું પાણી તેની ઉપર રેડી બે ત્રણ મીનીટ પછી પાણીમાથી કાઢી લઈ છાલ છેાલવી અને કલઇ ભરેલા તપેલામાં નાખી માહે જલદ સરકેા રેડી ધીમી આચે ઉધાડુ તપેલુ મુકી અવારનવાર માહે કલઇ ભરેલી ચમચ ફેરવી ટામેાટા ભાજીયા કરવા અને સુકઈને કઠણ જેવુ થાયને તેમા જામ સીવાય બધેા સામાન ભેળી અવારનવાર ચમચે મેળવ્યા કરી ચટણી ઘટ થાયને જામને બરાબર ભાજીને પછી માહે તે ભેળીને ઉતારી થડી થાયને બરણીમા ભરી ચપટ ઢાંકણ ઢાકી ઉપર કપડુ બાધવુ આદુ લસણનેા રેસેા ચરે પછી ચટણી વાપરવી એ ચટણી ઘણી કલાકે તૈયાર થાયછે તેટલામાટે જલદી સહવારના બનાવવા મુકવી જોઇયે.

ચટણી ટામેાટાંની ૪ થી.

પાકાં સેાજા મેાટા ટામેાટા શેર ૨, મેાટા ખાટાં લીંબુ જેટલા લીલા કાદા ૫, મેાટાં લીલાં મરચાં ૪, લસણની કળી ૧૨, ચાચેારા કાઢેલી નવી આમલી, આદુ તથા નીમક દરેક તેાળેા ૦ાા.

ટામેટાને ધોઈને જરા કાપ મુકી તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં નાખી ઢાકણુ ઢાકી તેની ઉપર પાણી આપી ધીમી આંચે મેલી બરાબર નરમ થાયને ઉતારી છાલ છોલી કાઢવી. પછી બાકીના બધા સામાનને એકદમ ઘણોજ બારીક કાપી ગમેતો એમજ કાચો લેવો અને મરજી પડેતો એક નાના ચમચા ઘીમા તળીને ટામેટાને બરાબર ઘુટીને તેમાં ભેળીને ખાવી. એ ચટણી રહેશે નહી.

ચટણી તલની.

તલ તોળા ૨ાા, કાદા તોળો ૧ાા, લસણ કલી ૪, કોથમીર ઝુડી ૨, મોટા લીલા મરચા ૨—૩, ચીચોરા કાધેલી આમલી તોળો ૧, આદુ તોળો ૦ા, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧

તલને ચુંટીને સોજા ધોઇ કોરડા કરવા. કોથમીરનાં પાદડાને કુમળા ડાખલાં સાથે ધોઇને કોરડી કરવી. આદુ લસણને છોલવુ કાંદાને છોલવા. પછી બધો સામાન ભેળીને બારીક ચટણી પીસવી.

ચટણી દરાખની.

છોલીને સુકવેલી કેરીના કકડા તોળા ૭ાા, કીસમીસ દરાખ તથા આદુ દરેક તોળા ૫, લસણ તોળા ૨ાા, સુકા મરચા તોળો ૧ા, જલદ સરકો બાટલી ૦ાા, હલકો સરકો તથા નીમક ખપ મુજબ.

કેરીના છોલેલા કકડાને પુરતા નીમક સાથે એક દીવસ રાખ્યા પછી બે દીવસ પુરતા તડકામા સુકવીને ઉપલે વજને લેવી પછી આદુ લસણને છોલી બધા સામાનને સાફ કરી દરાખને હલકા સરકાથી ધોઇને બધો સામાન તથા બે તોળા નીમક સાથે ભેળી બારીક પીસી સરકામો ભેળી બરણીમા ભરી ચપટ ઢાકણુ ઢાકી ઉપર કપડું બાંધી પંદર દીવસ પછી વાપરવી ગમેતો પોહોળા મોઢાની બાટલીઓમાં ભરી ચપટ બુચ મારી લાખથી પેક કરવી

ચટણી પચરસી.

સારી જાતની સાખા વગરની મોટી કાચી કેરીના છોલેલા કકડા રતલ ૦ાાા, ચીચોરા કાઢેલી નવી આમલી તથા કીસમીસ દરાખ દરેક રતલ ૦ાા, ખાડ શેર ૧, નીમક રતલ ૦ા, ડીચકાં કાઢેલાં સુકાં મરચાં તથા

આદુ દરેક તોળા ૪, લસણ તોળો ૧, સોજો જલદ સરકો બાટલી ૧, લીંબુનો રસ બાટલી ૦l, હલકો સરકો ખપ મુજબ.

અડધી બાટલી સોજા સરકા સાથે આમલીને કોડીના વાસણમાં બે દીવસ ભીનવી રાખ્યા પછી ખાડીના જાજરાં કપડામાં નાખી બધો રસ છાંડી લઇ તે પછી બાકી રહેલો અડધી બાટલી સરકો રેડી ખુબ ચોળી બાકી રસ હોય તે છાડી છુછો ફેકી દેવા અને આદુ લસણને છોલી કીસમીસ દરાખને સાફ કરી એ સઘળુ તથા મરચાને હલકા સરકાથી ધોઇને ઘણુજ બારીક પીસી આમલીવાળા રસમા બરાબર મેળવી બરણીમા ભરી ઢાકીને દસથી બાર દાહડા તડકે મુક્યા પછી માહે ખાડ મેળીને બીજા એટલાજ દીવસ તડકે મુકવુ ત્યાર બાદ ઉપર લખ્યા મુજબના કેરીના પોણો રતલ કકડાને ઘણીજ બારીક પીસી ચટણીમા મેળવીને પાછુ દસ બાર દાહડા તડકે મુક્યા પછી લીબુનો રસ મેળી પાછુ બીજા દસ બાર દીવસ તડકે મુકવુ એ ચટણી મજાહની લાગેછે ઉપર મુજબ થોડા થોડા દાહડાને અંતરે સામાન મેળવાને બદલે ગમેતો બધુ એકઠુજ તૈયાર કરી મેળીને પછી સવાથી દોઢ મહીનો તડકે મુકવુ ગમેતો પોહોળા મોઢાની બાટલીઓમા તૈયાર થયા પછી ચટણી ભરીને પૅક કરવી.

ચટણી બૅંગાલ.

ચીચોરા કાઢેલી નવી આમલી, કીસમીસ દરાખ, છોલેલા પાકા મોટા ટામેટાં, છોલેલા સપરચનના કકડા; કાદા તથા ખાડ દરેક શેર ૦ll, આદુ તથા સુકા મરચા દરેક શેર ૦l, લસણ નવટાક, નીમક તોળા ૫, ખાટા લીબુ ૬, જલદ સરકો બાટલી ૪

લીબુનો રસ કાઢવો અને છાલને બારીક કાપવી. સપરચનને બારીક છુદવા. ટામેટા, કાદા, આદુતથા લસણને છોલી મરચા સાથે બારીકપીસવા પછી સરકામા ખાડ પીગળાવી ગાળી તેમા બધો સામાન મેળી બરણી જરા અધુરી ભરી ઢાકણુ ઢાકી એક માસ સુધી તડકે મુકવુ.

ચટણી રોઝૅલ.

તાજાં રોઝૅલની પાદડી તથા સોજો ગોળ દરેક શેર ૨, સુકા મરચાં તોળા ૨ll, નીમક તોળા ૩, લસણ તોળો ૧, જલદ સરકો બાટલી ૦l, હલકો સરકો ખપ મુજબ

રોઝેલની નાની મોટી સઘળી પાદડીને હલકા સરકાથી ધોઇને જરા સોજા સરકામા બારીક પીસવી લસણને છોલી એ તથા મરચાને હલકા સરકાથી ધોઇને પીસવુ ગોળનો ભુકો કરી માહેથી બધો કચરો કાઢી કલઇ ભરેલી તપેલીમા નાખી સોજો સરકો રેડીને પીગળાવી તેમાં બધો સામાન ભેળી ધીમે બળતે મેલી અવાર નવાર કલઇ ભરેલી ચમચ યા લાકડાનો ચમચો ફેરવી હેઠે લાગવા દેવું નહી અને પાણીનો ભાગ બરાબર બળીને ચટણી ઘટ થાયને ઉતારી થંડી થાયને બરણીમાં ભરી ઢાકણુ ઢાકી ઉપર કપડુ બાધવું અથવા પોહોળા મોઢાની કોરડી બાટલીઓમા ભરી ચપટ બુચ મારી લાખથી પેંક કરવી ચટણી ચુલે કરપાય નહી તેની સભાળ રાખવી. આખા તાજા રોઝેલ શેર ૫ ની નાની મોટી પાદડી બધી મળીને શેર ૨ નીકળેછે ચટણી વધારે તીખી પસદ હોયતો મરચા વધારે લેવા.

ચટણી લીંબુની.

પીળી પતળી છાલના ઘણા મોટા બાર ખાટા લીબુને કાપી માહેનો ગર તથા રસ જુદો કાઢવો અને ચાર લીબુની છાલ કાઢી નાખી આઠની છાલને ઘણી બારીક ભુકા જેવી કાપવી. પછી ગર, રસ તથા છાલને તોળી તેનું વજન એક રતલ થાયતો તેમાં દોઢ તોળો નીમક તથા મરચાની ભુકી પોણો તોળો ભેળી પોહોળા મોઢાની કોરડી બાટલીઓ એ મેળવણીથી પોણી ભરી બુચ મારી ૫ દર દીવસ સુધી રોજ હલાવીને તડકે મુકયા પછી વાપરવી. એ ચટણી સારી થાયછે

ચટણી સપરચનની.

સોજાં સપરચન રતલ ૪, સોજી લાલ ખાડ તથા મોટી કાળી દરાખ દરેક રતલ ૨, નીમક તોળા ૭, આદુ તથા આખી રાઈ દરેક તોળા ૫, સુકા મરચાની ભુકી તોળા ૩, સોજો જલદ સરકો બાટલી ૨, હલકો સરકો ખપ મુજબ.

દરાખના ઠળીયા કાઢી હલકા સરકાથી ધોઇ ઝીણી કાપવી. આદુને છોલી બારીક રેસો કાપી હલકા સરકાથી ધોવુ. રાઇને ચોખ્ખી કરવી. ત્યાર બાદ સપરચનને છોલી ઝીણા કકડા કાપી એક બાટલી સોજા સરકા સાથે સોજી તદન કલઈ ભરેલી તપેલીમા ધીમે બળતે મેલી નરમ થાયને ઉતારી બાકીના સરકામા ખાડ પીગળાવી

એ તથા બીજો બધો સામાન સપરઅનવાળી તપેલીમા ભેળી થંડું થાયને બરણીમા ભરી દસ દીવસ તડકે મુકી ડુકાથી મોઢું મજબુત બાધી લેવુ. બે મહીને ચટણી તૈયાર થશે

ચમચા અથવા ચમચીથી આટો અથવા એવી બીજી કોઇપણ ચીજ માપવાની રીત.

જેબી વાનીમા આટો ચમચા યા ચમચીમા કાપેલો એટલે સપાટ ભરીને લેવા છાપેલુ હોય તેને સારૂ કોરડા ચમચા યા ચમચીને આટાના વાસણમા ખોસીને ભરી કાઢયા પછી તેની ઉપર છરીનુ પાનુ અથવા ચમચાનો ડાડો એકજ વખત ફેરવવો, તેથી ઉપરનો આટો નીકળી જઇને કીનારી સુધી સપાટ ભરેલો આટો માહે રેહશે, પણ ચમચો યા ચમચી ઉપસેલો ભરીને લેવા લખેલું હોય તેને માટે પણ ઉપલી રીતે આટામાં ખોસીને ભરવો, પણ એમ ભરતા ચોખાનો આટો જરા ગગરો હશેતો તે કદાચ બરાબર થશે પણ મીલના પેહલા નંબરના ઘઉના આટામા જરા ભીનાસ હોવાથી કોઇ વખતતો તે ઘણોજ ઉપસેલો ભરાયછે અને વાપરવામાં ઘણો થઇ પડેછે, તેટલામાટે ચમચા યા ચમચીને આટામા ખોસીને ભરી કાઢયા પછી ચમચા યા ચમચીના ડાડાને છેડાપરથી પકડીને આટાના વાસણની કીનારીપર ત્રણેક વખત જરા થોકવો, તેમ કીધાથી ઉપરનો વધારાનો આટો નીકળી જશે અને સરખો ભરેલારેહશે એ રીતે ઉપસેલા ભરેલા એક ચમચા યા ચમચી આટામાથી સપાટ એટલે કાપેલા ભરેલા બે ચમચા અથવા ચમચી આટો થાયછે રવો તો ગગરો હોવાથી તે એમજ ઉપસેલો ભરાયછે, પણ દલેલી હળદ, મરી, ધાણાજીરાનો મસાલો, ખાડ, નીમક અથવા એવી બીજી કોઇપણ ચીજને ઉપર લખેલી રીતે આટાનીજ માફક ઉપસેલુ ભરીને લેવુ પણ સુકી વવરી ખાડને તો રવાની કાની એમજ ભરવી.

ચમપીન કપ.

ચમપીન બાટલી ૧, સોદા વૉટર બાટલી ૨, દલેલી ખાડ તથા બ્રૅન્ડી દરેક મોટો ચમચો ૧, આઇસનો ભુકો રતલ ૧.

ત્રણ બાટલી પાણી સમાય તેટલા બીલોરના ચમચીન જગમા ચમપીન રેડી તેમા બધો સામાન નાખી રૂપાના ચમચાથી ખુબ મેળવવુ, પણ ઉભાઈ નહી જાય તેની સભાળ રાખવી ખાડ છેલ્લે મેળવી.

ચા.

થોડા પાણીને કીટલીમા ખુબ ઉકાળી અંદર પાણી ઉછળીને બરાબર કકરા પડેને એક કપ માટે સુકી ચા ઉપસેલી ભરેલી ૧ ચમચીને હીસાબે ટીપાટમા નાખી તેમા એ કકડતું પાણી રેડી તુર્ત ઢાકી ત્રણજ મીનીટ પછી કપમાં રેડી મરજી મુજબ દુધ તથા મીઠાસ ભેળવુ ત્રણ મીનીટથી વધુ વખત રાખવું નહી સ્વાદ માટે ગમેતો જરા લીલી ચા, ફુદનો, પેપરમીન્ટનાં બે પાદડાં તથા જરા ઑરેંજની સુકી છાલ નાખવી નરા દુધની ચા પસંદ હોયતો એકથી દોઢ પાશેર દુધને બે કકરા પાડી તેમા ઉપલે હીસાબે સુકી ચા નાખી ત્રણ મીનીટ ઢાંકયા પછી ગાળી મીઠાસ નાખીને પીવી. ૭ કપ ચા બનાવતી વેળા ઉપર મુજબનુ કકડતુ પાણી નાખ્યા અગાઉ બે આની ઉપર જેટલો આવે તેટલો કારબોનેટ ઑવ સોદા ચામાં નાખીને પછી પાણી રેડયાથી ચામાં ભળસેલ હોયતો મજાહની સ્વચ્છ થાયછે

ચાપટ.

ઘરનો દળેલો ઘઉનો ઝીણો મેદા ટીપરી ૨, સોજું ઘી શેર ૧॥, સોજુ ભેસનુ દુધ શેર ૦॥।, સોજી ખાડ શેર ૦॥, બદામની બીજ તથા ભાજેલા પસ્તા દરેક શેર ૦।, તાજાં ઈંડા ૭, મોટુ નવું નાળીયેર ૧, છુદેલી એળચી તોળો ૦॥। તથા જાયફળ તોળો ૦॥, ઘણો સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૫.

બદામ પસ્તાને છોલી ધોઇને બારીક છુંદવુ અથવા પીસ્વુ. નાળીયેરને ખમણી તેમા પાણી નામી ચોળીને અડધો શેર દુધ કાઢીને ગાળવુ પછી કલઈ ભરેલી સોજી તપેલીમાં ઈંડાં ભાજી બરાબર દોહવી તેમા આટો બરાબર મેળવી જરા જરા કરી નાળીયેરનું દુધ ભેળી સેજભી ગાગડો રાખવો નહી. પછી ખાડ, એળચી, જાયફળ, બદામ, પસ્તાં તથા ગોલાબ નાખી ખપતું ખપતું ભેસનુ દુધ મેળવી કરછી ઉતરતી ધાડા દુધપાક જેવી મેળવણી કરી એક કલાક ઢાંકી રાખવુ. ત્યારબાદ એક સાફ લોઢીને ચુલે ધીમી આચે મુકી આખી લોઢી ઉપર તવાથા વડે જરા ઘી લગાડી તે કકડેને એક મોટી કરછી ભરી મેળવણીને લોઢી ઉપર પેહલે બાહેરની બાજુથી સરખે હાથે ગોળ પાથરીને રેડવી અને ચાપટ મોટો થયો હોય અને તેની વચમાંનો

ગાળો ખાલી રહી ગયો હોયતો પછી તુર્તજ ઘટે તેટલી બીજી મેળવણી કરછીથી રેડીને તે ગાળો પુરવો પણ ચાપટ નાનો હોય અને વચમા જરા ખાચો હોયતો બાજુપર ફરતી રેડેલી મેળવણીને તવાથા વડે સેરવીને તે ખાલી જગ્યા પુરવી જે પછી એક પડ લાલ તળાયને ચાપટ ભાગે નહી તેમ તવાથા વડે બધેથી સરખો અળગો કરી ઉપાડીને તવાથાથી ફેરવી બીજું જરા ઘી ચાપટની ફરતી બોરદુએ લોઢી ઉપર તવાથા વડે પુરી બીજુ પડ લાલ થાયને કાઢી બેવડો વાળી એ રીતે બધા ચાપટ તળવા. જરા વધારે ઘી પુરીને તળીયાથી ચાપટ કકરા થાયછે માટે તેવા પસદ હોયતો ચીની વાન કરવી નહી એક ચાપટ તળાયને ચાખી જોવો અને મોલો લાગેતો બીજી થોડી મેદા ખાંડ મેળવણીમા ભેળીને પછી બનાવવા ગમેતો ઘઉનો મેદા પાચ તોળા ઓછો લઇ તેને બદલે એટલોજ ચોખાનો આટો નાખવો સસ્તા ચાપટ બનાવવા હોયતો ઘી શેર ૧, ખાંડ શેર ૦ાા તથા ઇડા ૪ લેવા અને એક નાળીયેરનુ જેટલુ દુધ નીકળે તેટલું બધું ચોળી ચોળીને કાઢી ઘટેતો મેળવણીમા પાણી રેડવુ પણ ભેસનુ દુધ, બદામ તથા પસ્તા નાખવા નહી. જેને ચાપટ બરાબર બનાવતા આવડતા હોયછે તે લોકતો ઘણી મોટી લોઢી આખી ભરાવ તેટલા મોટા ચાપટ લોઢી ઉપર પુરીને ભાજ્યા વગર સફાઇથી ફેરવીને આખા બનાવી શકેછે, પણ લોઢી ઉપર નાના ચાપટ બનાવતા પણ નહીજ આવડેતો પછી પૅનકેક બીમાનામા લખેલી રીતે મોટા ઢાકણ યા પેણાને કોલસાના ઈગારે યા ધીમી આચે સગડી યા ચુલા ઉપર મુકીને તેમા ચાપટની મેળવણી રેડીને ચાપટ બનાવવા મીલનો પેહલા નબરનો આટો હોયતો પછી અડધી ટીપરી આટો ઓછા લઈ તેને બદલે તેટલો ઝીણો રવો લેવો. ગામઠી કોલસાના પુરતા ઇગાર ઉપર બનાવેલા ચાપટ વધારે કકરા થાયછે પણ તેમ બનાવતા વખત લાગેછે.

ચાપટ ૨ જા.

મીલનો પેહલા નંબરનો ઘઉનો આટો ભરેલો ટીપરી ૨ અથવા તોળેલો રતલ ૦ાાા, સોજી ઝીણી શાકરીયા ખાંડ ભરેલી ટીપરી ૧ અથવા તોળેલી શેર ૧, સોજુ ભેંસનું દુધ શેર ૧ાા, બદામની બીજ શેર ૦ાા, તાજાં ઇડા ૧૨, ઘણો સોજો ગોલાબ પાશેર ૧, છુંદેલી એળચી તોળો ૧ તથા જાયફળ તોળો ૦ાા.

બદામને છોલી ધોઇને સાફ પાતા ઉપર પીસ્વી. પછી ઉપર પેહલા ચાપટની મેળવણી કરવા લખેલુ છે તેમ આએ સામાનની મેળવણી તૈયાર કરીને દોઢથી બે કલાક ઢાંકી રાખ્યા પછી મોટા ચુલા ઉપર ગામડી કોલસાના પુરતા ઇંગારપર લોઢી મુકી ઉપર મુજબ તેની ઉપર ઘી લગાડીને તેજ રીતે પણ એ ચાપટ ઇંગાર ઉપરજ બનાવવા મેળવણી ઘટ્ટ હોય અને ચાપટ પતળા નહી થાયતો પછી બીજો ઘટે તેટલો ગોલાબ ભેળીને મેળવણી બરાબર કરવી.

ચાપ તળેલા.

કાકરના અથવા ગર્દનના નરના કુમળા પણ ફરબે ગોસ્તના છ ચાપ લેવા અને તેના માસ પર છરાથી છુટા છુટા કાપ પાડી થાપ મારી કાંદો તથા આદુ દરેક તોળા ૨ તથા લસણ તોળો ૦। ને છોલી છુદીને તેનો રસ કાઢી તેમા ઉપસેલી ભરેલી ૧ ચમચી નીમક ભેળી તેમા ચાપને ત્રણ ચાર કલાક આથી રાખી નરમ થાયને છુદેલા મરી જરા લગાડીને પછી બધે દાબીને પુરતો ઘઉનો આટો લગાડી પેણામા ઘી નાખી તે બરાબર કકડીને માહેથી ધુંમાડો નીકળેન ચાપને તેમા મુકી બેઉ પડ મજાહના કકરા લાલ તળવા.

ચાપ દુધમાં.

નરના કુમળા ગોસ્તના ચાપ રતલ ૧, ઝીણા કાંદા શેર ૧, મીલનો પેહેલા નબરનો ઘઉંનો આટો ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, માખણ નવટાક, તાજાં ઇંડા ૧ ની દાળ, નીમક તોળો ૦॥, દુધ પાશેર અડધો, લીંબુનો રસ ટેસ્ટ મુજબ

કાદાને છોલીને ધોવા ચાપને થડા પાણીથી એક વખત ધોઇ એક શેર પાણી, કાદા તથા નીમક સાથે ધીમે બળતે મુકી ચાપ નરમ થઈ અડધો પાશેર રસ રેહને ઉતારવુ. પછી બીજી તપેલીમા માખણમાં આટાને જરા ભુજી તેમા ચાપનો રસ તથા દુધ બરાબર મેળવી કકરો પડેને ઇડાની દાળને દોહત્રીને તે ભેળી ચાપ તથા કાદા નાખીને ઉતારી ટેસ્ટ મુજબ લીંબુનો રસ પુરતો નાખવો.

ચાપ દુધમાં ૨ જા.

અડધા દજન કુમળા પણ ફરબે નરના ગોસ્તના ચાપને ચાપ પટેટાનામા લખ્યા મુજબ પટેટા સાથે બારા પકાવવા મુકવા અને માહે

પાશેરને આસરે શ્રેવી રેહને સોજું ભેંસનું દુધ એક પાશેર રેડી બરાબર ચરે અને પાશેર જેટલી શ્રેવી રેહને ઉતારવુ, તીખાસ પસદ હોયતો આખામોટાં લીલા છ મરચાંને પટેટા નાખતી વેળા માહે નાખવા, પણ કાઇબી બીજું નાખવુ નહી

ચાપનું ઇસ્ટુ.

ફરબે પણ કુમળા નરનાં ગોસ્તના બબે પાસ્લી સાથના ચાપ દજન ૧, ઝીણા કાદા તથા મોટા પટેટા દરેક શેર ૧, મોટા કાદા શેર ૨, ઘી શેર ાા, બાફેલા ઇડાં ૬, વેલાતી સૉસ, કેરીનીચટણી, જલદ સરકો તથા લાંબુનો રસ દરેક નાના ચમચા ૨, નીમક તોળો ૧૧, આદુ તથા ગસાલો ગરમ દરેક તોળો ાા, લસણ તોળો ા, દલેલા મરી સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, કોથમીર ઝુડી ૪ ના પાદડા, મોટા લીલા મરચા ૫; ફુદનાના પાદડાં ૧૨, થોડી સૅલરી તથા પાર્સ્લી એ પાચે ધોઇને બારીક કાપેલુ.

ઝીણા કાંદાને છોલીને ધોવા પટેટાને છોલી જાદી કાતરીઓ કાપી ધોઇને કોરડા કરવા. આદુ લસણને છોલીને છુદવુ ઇડાને છોલી ઉભા બબે કકડા કાપવા. ચાપને ધોવા નહી પણ એમજ સાફ કરી આદુ, લસણ, મરી તથા નીમક સાથે ભેળીને ચાર કલાક આથી રાખવા પછી મોટા કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી ધીમા કકરા બદામી રંગના તળી સોજી કલઈ ભરેલી તપેલીમા એ ઘી સાથના કાંદા તથા બધુ આથેલુ ભેળી તદુરને પેહેલે મોટે બળતે ગરમ કરીને પછી બળતુ કાઢી નાખી હેઠે તેમજ ઢાકણ ઉપર ગામઠી કોલસાના દેંગાર મુકી તદુરમા તપેલીને ઢાકયા વગર ઉંઘાડી મુકી તદુરનુ ઢાકણ ઢાકવુ અને થોડી થોડીવારે અવાર નવાર તદુર ઉઘાડી તપેલામાં ચમચ ફેરવી તળે ઉપર કરવું, જેથી ડાજશે નહી ચાપ અડધા ચરવા આવેને માહે પટેટા ભેળવા અને બધું બરાબર ચરીને નરમ થાયને બાકીનો બધો સામાન ભેળી ઇડાના કકડાને ઉપરથી મુકી હેઠે ઉપર ધીમા દેંગાર રાખી પંદરેક મીનીટમા ઉતારીને પછી ગરમ મસાલો ભભરાવવો. એમાં પાણી મુદલ નાખવું નહી એ ઇસ્ટુ ઘણું સ્વાદીષ્ટ થાયછે. ઘણી મોટી ફરબે મરઘી અથવા બટકનુ ઇસ્ટુ પણ એજ રીતે થશે. તંદુરમા ભુજેલાનો સ્વાદ વધારે સારો થાયછે, પણ જો

તેમ પકાવવાને નહી બનેતો પછી ઉપર પ્રમાણે બધો સામાન તૈયાર કરી તપેલીમા ભરીને ઢાકણુ ઢાંકી તેની ઉપર પાણી રેડી તપેલીને કોલસાને ઇંગારે મુકવી અને ઢાકણપરનુ પાણી બળવા આવે તેમ બીજું ઉમેરયા કરવું, પણ તપેલીની અંદર જરાબી પાણી રેડવુ નહી અને ઉપર મુજબ ઇસ્ટુને તૈયાર કરવુ.

ચાપ પટેટાના.

કાકરના નરના ગોસ્તના બબે પાંસ્ળી સાથના કરબે પણ કુમળા ચાપ ૬, ઘી પાશેર ૧॥, કાદા શેર ૦।, આદુ તોળો ૦॥, લસણ તોળો ૦।, નીમક તોળો ૧, મોટા પટેટા શેર ૧॥, મસાલો ગરમ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧

પટેટાને છોલી થંડાપાણીમા નાખવા. આદુ લસણને છોલીને છુંદવુ ચાપને એક વખત થંડા પાણીથી ધોવા પછી કાદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી ઘીમા તળી માહે આદુ લસણ વઘારી ચાપ તથા નીમક નાખીને ઢાકવુ અને તતરેને સવા શેર પાણી રેડી ગામઠી કોલસાને ધગધગતે ઇંગારે રાખી ચાપ ફાટવા આવેને પટેટા નાખી બરાબર ચરી ઘીપર આવેને ઉતારી ગરમ મસાલો ભભરાવવો. ખાટા ચાપ કરવા હોયતો ઉપલીજ રીતે પટેટા સાથે ચાપ પકાવવા, પણ માહે અડધા પાશેર એવી રેહને કોથમીર ઝુડી ૩ નાં પાદડા તથા મોટા લીલાં મરચા ૨ બેઉને ધોઇને કાપવુ અને આદુ તોળો ૦॥ ને છોલી તેનો ઘણો બારીક રેસો કાપવો અને વેલાતી સૉસ, કેરીની ચટણી તથા સોજો જલદ સરકો દરેક નાનો ચમચો ૧॥ લઈ બધું ચાપમા ભેળી દસેક મીનીટ ઇંગારે રાખ્યા પછી ઉતારીને ગરમ મસાલો ભભરાવવો. ગમેતો કરીલીમના આઠ દસ પાદડાંના નાના કકડા કાપી ધોઇને તેપણ બધા સામાન સાથે નાખવાથી વધારે સારો સ્વાદ થાયછે.

ચાપ ભુંજેલા.

ક્રીમ ચૅાપમા લખ્યા પ્રમાણે નરનાં ગોસ્તના છ ચાપને આથવા. પછી ગામઠીકોલસાના ઇંગાર ઉપર ગરીલ મુકી જરા ઘી લગાડીને ચાપને ભુંજવા મુકી ઇંગાર બુજાય નહી માટે પંખાથી વીજણ્યા કરવા. એક પડ ભુંજાયા પછી બીજુ ભુજવુ નહી પણ અવાર નવાર થોડી થોડીવારે ફેરવ્યા કરી બેઉ પડ સાથેજ ભુંજવા અને તૈયાર થાયને ઉપર જરા ઘી ચોપડવુ.

ચાવલ ગોસ્ત અથવા મરઘીના.

જીરાસાલ અથવા ગુણુના ઘણા ઝીણા ચોખા શેર ૧, કાંદા તથા ઘી દરેક શેર ૦।, નીમક તોળો ૧॥, શાહ જીરૂં તોળો ૦॥, ગોસ્ત અથવા મરઘી આરીમાં લખ્યા મુજબ પણ શેવી વગરનું તતરાવીને ઘીપર આરૂં પકાવેલું ગોસ્ત રતલ ૧ અથવા નાની મરઘી ૧

ચોખાને ચુંટીને સોજા ધોવા પછી કાદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી ઘીમાં ઘણાજ લાલ તળી માહે ચોખા તથા નીમક નાખી ચોખા નવા હોયતો પાણી શેર ૧॥ અને જુના હોયતો શેર ૨ રેડી જીરૂ નાખી બળતે મુકી ઉલટુ ઢાકણ ઢાકવું ચોખા સીજેને ચમચનો ડાડો ફેરવીને પછી ગોસ્ત યા મરઘી ભેળી ઈંગારે બાફણે દસેક મીનીટ મુકીને પછી ચોખો ચાપી જોવો અને કઠણ લાગેતો જરા પાણી છાટી નરમ થાય ત્યાં સુધી ઈંગારે રાખવુ. મીઠા ચાવલ પસદ હોયતો બાફણે મુકતી વેળા પેહેલે માહે નવટાક ખાડ ભેળવી પાચ વાલ ખરી કેસરને જરા પાણી અથવા લીંબુના રસમાં ભીનવી રાખી બાફણે મુકતી વેળા તે નાખ્યાથી ચાવલ પલાવના જેવા થશે. ચાવલ ઘણા લાલ પસદ નહી હોયતો કાદા ફીકો લાલ તળવો અને સફેદ કરવા હોયતો બદામી રગનો તળવો. બે શેર યા તેથી પણ વધારે ચોખા હોયતો ઉપલે હીસાબે ગણીને પાણી નામવુ નહી કારણ ચોખા જલદી ચરી જશે અને બધું પાણી રહી જશે માટે આપણી અટકલે તેના પ્રમાણમાં પાણી ઘણુ કમતી નામવું. ગયેતો ચાવલ વઘારેલામા લખ્યા મુજબના દીલ્હીના અથવા કમોદના ચોખા લેવા

ચાવલ જેપાનીસ.

જુના બારીક જીરાસાલ ચોખા રતલ ૧, કરટ દરાખ શેર ૦॥, ખાડ રતલ ૦।, સોજું માખણ તોળા ૫, નીમક તોળો ૧॥, દલેલી હળદ તોળો ૦॥, તજનો કકડો ઇંચ ૧

એક પાશેર પાણીમા હળદને ભેળવી રાખવી. દરાખને સાફ કરીને ધોવી. ચોખાને ચુંટીને સોજા ધોવા. પછી ત્રણ શેર પાણી રેહ તેટલી તપેલીમા બે શેર પાણી સાથે એ ત્રણુડે ચીજ તથા તજ નાખી ધીમે બળતે ઉઘાડી તપેલી મુકવી પાણી બળી જાયને ખાડ તથા માખણ નાખી ઢાકણ ઢાકી ગરમ ભેભટ ઉપર રાખી કાઢતી વખતે

ચમચે મેળવવુ એ ચાવલ રોસ્ત મરઘી અથવા ગોસ્ત સાથે સારા લાગેછે. બે રતલ યા તેથી વધારે ચોખ્ખા હોયતો ઉપર ચાવલ ગોસ્ત અથવા મરઘીનામા છેલ્લે સમજાવ્યુંછે તેમ પાણી લેવું.

ચાવલ તરકારીમાં.

ચાવલ વધારેલા રાધી કોઇપણ જાતની સુકી તરકારીના ઝીણા કકડા તળીને માહે મેળવા.

ચાવલ નાળીયેરનાં દુધમાં પકાવેલા.

સોજા ઘણા બારીક જીરાસાલ અથવા ગુણના ચોખ્ખા શેર ૧, મોટા નાળીયેર ૨, કાદા શેર ૧, ઘી શેર ૦।।, નીમક તોળો ૧।।, તજનો કકડો ઈંચ ૨, જાવંત્રી જાયફળ ૨ ની, લવંગ, એળચી તથા આખ્ખા મરી દરેક ૧૫.

નાળીયેરને ખમણી તેનું પોણા બે શેર દુધ કાઢવુ જાવંત્રી તથ તજના કકડા કરવા ચોખ્ખાને ચુટી સોજા ધોવા. પછી કાદાને છોલી સેવ જેવા કાપી ધીમા બદામી રંગના તળીને માહે ચોખ્ખા નાખ્ખી તેને પણ બદામી રંગના તળવા અને નાળીયેરનુ દુધ, નીમક તથા બધે ગરમ મસાલો નાખ્ખી બળતે ઉંધાડુ મુકી પાણી સુકાયને દંગારે રાખ્ખી અવાર નવાર ચમચેનો ડાડો ફેરવી ચોખ્ખા બરાબર નરમ થાયને ઉતારવુ પણ જો ચોખ્ખા કઠણ હોયતો જરા પાણી છાટીને નરમ કરવા એ ચાવલ મસાલાની દાળ સાથે ખાવા બાફેલા ચાવલ પકાવવા હોયતો બીજો સામાન નાખવો નહી પણ ફકત નાળીયેરનુ દુધ તથા નીમક નાખ્ખીને પકાવવા ચોખા નવા હોયતો નાળીયેરનુ દુધ અડધો શેર ઓછુ કાઢવું એક શેરથી વધારે ચોખ્ખા હોયતો તેના પ્રમાણમા પાણી ઓછું લેવુ. કારણ ઉપલે હીસાબે દુધ નાખતા ચોખ્ખા જલદી ચરી ગયાથી પછી દુધ બાળતા ખીર જેવા ચાવલ થઇ જશે, તેટલા માટે બરાબર હીસાબસર દુધ કાઢીને લેવુ જોઇયે.

ચાવલ બાફેલા.

જીરા સાલ અથવા ગુણના બારીક એક શેર ચોખ્ખાને ચુંટી સોજા ધોવા અને ચોખ્ખા નવા હોયતો દોઢ શેર પાણી અને જુના હોયતો બે શેર રેડી દોઢ તોળો નીમક નાખ્ખી ચુલે બળતે મુકી કકરો પડેને માહે

ચમચ ફેરવવી ચોખા સીજેને ચમચનો ડાંડો ફેરવી તળે ઉપર કરી બાફણે મુકવા. થોડી મીનીટ પછી ચોખાને ચાંપી જોવા અને કઠણ લાગેતો જરા પાણી છાટી નરમ થાય ત્યાં સુધી ઇંગારે રાખવા. ગમેતો એ ચાવલ રાધતી વેળા માહે એક નાનો ચમચો ઘી નાખવું ઉપર એક શેર ચોખામા પાણી નાખવા લખેલુંછે તે હીસાબે બે શેર યા તેથી પણ વધુ ચોખા હોય તેમા જો પાણી રેડયુ હોયતો થોડા ચોખા કરતા તે સેજ વધુવારે ચરે, પણ પછી માહે બધું પાણી રહી ગયાથી તે બધું બાળતા ચાવલતો તદનજ અટવઇ જાય, તેટલામાટે તેનાં પ્રમાણમાં ધારીને પાણી ઘણું ઓછુ રેડવુ જોઇયે ઓસાવેલા ચાવલ રાધવા હોયતો એક શેર ચોખા માટે ચાર શેર જેટલુ પાણી રેડી ઢાકીને તેની અંદર કકરા પડી પાણી ઉછળેને તેમા ધોયલા ચોખા તથા ઉપર કરતાં અડધો તોળો વધારે નીમક નાખીને પછી તપેલી ઉંઘાડીજ રાખવી. એ બાફેલા ચાવલ ચરવા આવેછે ત્યારે પાણીમા બધુ ફીણ આવી ચાવલ તરી આવેછે તે વખતે ચોખો ચાંપી જોવા અને નરમ લાગેતો તુર્તજ ઉતારી પાડી એક તપેલી ઉપર એક સાફ બોયાને મુકી તેમા ચાવલ ઓસાવી કાઢવા અને બધુ પાણી નીકળી જાયને પાછા તપેલીમા ભરીને ગરમ ભૈભટ ઉપર રાખવા ચોખો ચાપી જોતા નરમ લાગે પછી વધુવાર પાણીમા રેડતા પોચા થશે માટે તેમ થવા દેવુ નહી એ ચાવલ બાફતી વેળા માહે એક ખાટા લીંબુનો રસ નાખ્યાથી ચાવલ ઘણા સફેદ થશે

ચાવલ ભુંજેલા ચોખાના બાફેલા પકાવેલા.

કણકી વગરના સોજા ઝીણા પણ જુના જીરાસાલ ચોખાને ચુંટવા પછી સાફ ઠીકરાને ચુલે ધીમી આચે મુકી તેપર ચોખા નાખીને મુકી રાખવા નહી પણ ફેરવ્યા કરવા અને તે બધા એક સરખા પીળા ઘેરા રંગના ભુંજાયને કાઢી લઇ થંડા થાયને તેને ભાગે નહી તેમ સંભાળથી સોજા ધોઇને આઆ વીવીધ વાનીમાં ચાવલ બાફેલા છાપેલાછે તે રીતે પણ કાચા ચોખાને બદલે એ ભુંજેલા ચોખાને ઓસાવેલા પકાવવા કોઇ લોક મરડાવાળા દર્દીને કોકમની કઢી સાથે એ ચાવલ ખવાડેછે.

ચાવલ વધારેલા.

જીરા સાલ અથવા ગુણના બારીક ચોખા શેર ૧, *એળચી તથા લવંગ દરેક ૧૦, જીરૂં, તજના ઝીણા કટકા, આખા કાળાં મરી તથા

ખોપ્રૂં કીધેલું બાદીયાંન દરેક તોળો ૦।, ધી તથા કાદા દરેક શેર ૦।, નીમક તોળો ૧॥.

કાદાને છોલીને બારીક સેવ જેવા કાપી બદામી રંગના ચાવલ માટે ઘણો સેજ લાલ તળવો, જરા લાલ માટે બરાબર લાલ તળવો, પણ ઘણા લાલ ચાવલ કરવા હોયતો એકદમ ઘણોજ લાલ કાંદો તળવો અથવા બાળેલી ખાંડનો રંગ એક નાનો ચમચો ભરી પાણી નાખ્યા પછી માહે નાખવો, તેથી પણ ચાવલ ઘણા લાલ થશે. ચોખા જુના હોયતો પાણી શેર ૨ અને નવા હોયતો શેર ૧॥ નાખી નીમક નાખવું અને બે જોશ આવેને તેમા ધોયલા ચોખા તથા બીજો બધો સામાન નાખી બળતે રાખી એક જોશ આવેને ચમચ ફેરવીને ઢાકણ ઢાંકવુ પણ નવા હોયતો ચોખા નાખ્યા પછી કકરો પડતી વેળા માહે ચમચ ફેરવ્યા કરીને પછી ઢાંકવું. ચોખા સીજેને ચમચનો ડાડો કરી દસ મીનીટ ઇંગારે બાફણે મુકવા વધારે સારા ચાવલ બનાવવા હોયતો કવાબ દમોરીમાં લખ્યા મુજબના અડધો રતલ ગોસ્તના તળેલા કવાબ બનાવવા અને અડધો શેર બીજા કાદાને બારીક સેવ જેવા કાપી બીજા પાશેર ઘીમાં લાલ તળવા અને બદામની બીજ નવટાકને છોલી બબે કકડા કાપીને તે તથા નવટાક કીસમીસ દરાખને ધોઇને તે ઘીમા જુદુ જુદું તળી ચાવલમા કવાબ ભેળીને કાઢયા પછી ઉપર એ ત્રણુ તળેલી ચીજ ભભરાવવી મીઠા ચાવલ પસંદ હોયતો બાફણે મુકતી વેળા માહે નવટાક ખાંડ ભેળવી. તદનજ સફેદ નેયાતના જેવા ચાવલ બનાવવા હોયતો કાંદાને બદામી રંગનો તળી ઉપલી રીતેજ પણ બીજો બધો સામાન નાખ્યા વગર ફકત નીમક તથા જીરૂં નાખી ઉપર કરતા એક પાશેર ઓછું પાણી નાખીને રાધવા મુકી સોજીનવી ચણાની દાળ તોળા ૩ ને એક કલાક આગમ ચથી થંડા પાણીમા ભીજવી રાખ્યા પછી માહે તે પણ નાખવી અને ચાવલ થયા પછી કાઢીને બીજો અડધો શેર તળેલો કાદો માહે ભેળવો અથવા ઉપર નાખવો એ ચાવલમા ગમેતો ધી નવટાંકથી પાશેર સુધી વધારે નાખવું બે શેર યા તેથી પણ વધારે ચોખા રાંધવા હોયતો એક શેરમાં પાણી નાખવા લખેલું છે તે હીસાબે લેવુ નહી. કારણ ચોખા ચરતાં વાર લાગશે નહી અને બધું પાણી અંદર રહી જશે, જે બાળતાંતો ચાવલ તદનજ ખીર જેવા થઈ જશે તેટલામાટે જેટલા વધુ ચોખા હોય તેનાં પ્રમાણમા આપણી સમજ મુજબ પાણી ઘણું ઓછું

લેવુ જોઇયે. તાલીમખાનના દીલ્હીના ચોખા આવેછે તેના અથવા પમરતા કમોદના ચોખા આવેછે તેના ચાવલ વધારે સારા થાયછે. પણ કદાચ નરમ થઇ જાય માટે પેહલે પાણી સેજ ઓછુ રેડવુ અને તે સુકાયા પછી ચાવલ કઠણ લાગેતો ઉપરથી થોડુ પાણી છાટીને બરાબર ચેરવવા.

ચાસ પાયલી તરકારી.

સારી જાતના સોજા એક શેર શકરકંદને છોલી સાધારણ જાદા હોયતો એમજ રાખવા પણ ઘણા જાદા હોયતો ઉભા બે ફાડચા કાપવા અને કટકા કરવા હોયતો અડધીથી પોણી ઇંચ જાદી કાતરીઓ કાપવી. કમોદીયો કંદ એક શેર લેવો અને તે મોટા રવાનો હોયતો બાફવો નહી પણ એમજ છોલીને અડધી ઇંચ જાદી કાતરીઓ કાપીને થડા પાણીમાં ભીનવવો, પણ રતાળુના જેવો હોયતો તેને બારી છોલીને એમજ કાતરીઓ કાપવી, તેમજ રતાળુ કદ એટલોજ લઇ તેને પણ બારી છોલીને એટલીજ કાતરીઓ કાપવી અને એ ત્રણમાનુ જે એક હોય તેને ગોસ્ત અથવા મરઘી તળેલી તરકારીમાછે તેમા લખ્યા પ્રમાણે પુગતા ડુબતા ઘીમાં મજાહનો લાલ તળીને ઉતારી ઘીમાજ રેહવા દેવો અને અડધો શેર સોજી પેહલાં નબરની ખાંડનો સેજ ચાસવાળો શીરો કરીને પછી પેલા તળેલા કદને ઘીમાથી કાઢીને એ શીરામા નાખી ધીમી આચે ઉંધાડુ રાખી જરા શીરો બળેને ઇગારે મુકી બરાબર ચાસ પીને કદ મજાહનો જલેબી જેવો થાયને ઉતારીને ઘણો સોજો ગોલાબ નાના બે ચમચા જેઠલો ઉપર છાટવો તળીયા વગર શકરકદને ચાસ પાવો હોયતો દોઢ પાશેર ખાડનો સેજ પતળો શીરો કરી તેમા બાળેલી ખાડનો જરા રગ નાખી ફીકા લાલ રગનો કરીને પછી તેમા છોલેલી શકરકદની ઉપલા વજનની કાતરીઓ નાખીને ધીમી આચે મુકી અડધો શીરો બળેને પુરતે ઇગારે ઉંધાડુ રાખી કદ ભાગે નહી તેમ સંભાળથી ફેરવવો અને બરાબર ચાસ આવેને ઉતારી ઉપર મુજબ ગોલાબ છાટવો.

મોટા અથવા ઝીણા પાકા એક શેર ટામોટાની ઉપર કકડતું પાણી રેડવું અને તેની છાસ છોલાય કે તુર્તજ માહેથી કાઢી લઇને છોલવા અને દોઢ પાશેર ખાડનો જરા ચાસવાળો શીરો કરી તેમા નાખી ચુલે ઉધાડું મુકી ત્રણેક જોશ આવેને ઇંગારે રાખી શીરો પીને ટામોટા ટાઇટ જેવા થાયને ઉતારવુ

દોત્રીને છોલી ગર તથા બીયા કાઢી સોપારી જેટલા કટકા કાપવા અને મોટા કરવા હોયતો લાંબાં ચાર ઇંચના ફાડચા કાપીને તેને કાટાથી છુટા છુટા ચોબા દેવા અને એ એક શેર કટકાએ અડધો શેરને હીસાબે ખાડ લઇ તેનો જરા ચાસવાળો શીરો કરી માહે દોધી નાખીને ચુલે ઉંધાડું મુકી બે ત્રણ જોશ આવેને ઇંગારે રાખી મજાહનું મુરબ્બા જેવુ થાયને ઉતારી ઉપર નાના બે ચમચા સોજો ગોલાબ છાટવો. દોધી કડવુ હોય તે લેવુ નહી

દલદાર કાચા પપાઉને છોલી બીયાં કાઢી કટકા કાપીને તેને પણ દોધીનીજ કાની ચાસ પાવો

પીળી છાલના નહી પણ ગોલાબી રગની છાલના સોજાં એક શેર ગાજર લેવા અને તેને છોલીને ઉભા બે ફાડચા કાપી અંદર લીલા રંગનું હોય તેટલુ કાઢી નાખીને પછી બધાની જરા જાદી સળી કાપવી અથવા અડધી ઈંચના સમ ચોરસ કટકા કાપી તેને ધોઇને થડા પાણીમા ભીનવવા પછી અડધો શેર સોજા ગોળનો ભુકો કરી ત્રણ પાશેર પાણીમા ગાળાવીને એક કલઇ ભરેલા પાટીયામા કપડાથી ગાળી ચુલે ધીમે બતી મુકવુ અને માહે કકરો પડીને મેલ આવે તેને આંધરાની ચમચથી કાઢી નાખી મજાહનો નીતરો તદન પતળો શીરો કરી તેમા સપાટ ભરેલી એક ચમચી નીમક તથા ગાજરની સળી અથવા કટકા ભેળી ઢાંકણુ ઢાકી ધીમી આચે રાખી અવાર નવાર ઉંધાડીને માહે ચમચ ફેરવવી અને શીરો ટાઇટ થવા આવે અને ગાજર પોચા થયાં નહી હોયતો થોડુ કકડતુ પાણી ભેળીને ઢાકવુ અને ગાજર નરમ થઇ બરાબર ચાસ પીને લાલ થાયને સેજ ટાઇટ જેવા પણ જરા શીરા સાથે ઉતારવા. પણ શીરો એકદમ ટાઇટ કરવો નહી, તેથી થંડુ થયા પછી ચીકટ ચીકી જેવું થઇ જશે ખાટા મીઠા ગાજર કરવા હોયતો ચીચોરા કાઢેલી હઢી તોળા આમલીને કોડીના વાસણમા નાના છ ચમચા થડા પાણી સાથે એકથી દોઢ કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને ડોહરૂ કાઢી લઇ છુછો ફેકી દેવો અને ઉપર મુજબ ગાજરની સળી અથવા કટકા ચાસ પીને તૈયાર થવા આવેને માહે ડોહરૂં ભેળવુ અને તે બળીને પાછું ચાસ પીને ઉપર મુજબ ઠાઇટ થાયને ઉતારવું.

વસઇના પાકાં પણ કઠણુ મોટા પાચ કેળાને છોલી તેની એકેક ઇચ જાદી કાતરીંઓ કાપવી અને ઉપર ગાજરમા લખ્યા મુજબ અડધા શેર ગોળનો પણ સેજ ચાસવાળો શીરો કરીને એને તેમજ ચાસ પાવો.

જર્દ આલુ અથવા બોખારી આલુ એક શેર લેવા અને તેને ધોઇ સાફ કરી પોણો શેર ખાડનો ચાસવાળો શીરો કરી તેમાં નાખી ઉંધાડુ ચુલે રાખી ત્રણ ચાર જોશ આવે પછી ઈંગારે મુકવુ અને બરાબર ચાસ પીયેને ઉતારવું. પાકેલા પણ કડણ તાજાં અંજીર મોટાં હોયતો બાર અને નાના હોયતો પંદર લેવા અને તેને છોલી તેને માટે પોણો શેર ખાડનો વધારે ચાસવાળો ટાઇટ શીરો કરી તેમાં નાખી બે ત્રણ જોશ આવેને એજ રીતે તૈયાર કરવા.

બીયા વગરના કુમળાં નાના છ વે ગણાને છોલી ઉભાં બે ભાગમાં ચીરી વળગેલાંજ રાખીને પાણીમા ભીનવવાં. પછી અડધો શેર ખાડનો બરાબર ચાસવાળો શીરો કરી તેમા નાખી બળતે ઉંધાડું રાખી ત્રણ ચાર જોશ આવેને ઇંગારે મુકી બરાબર ચાસ પીને ટાઇટ થાયને ઉતારવું. કુમળા મોટા વેંગણાં હોયતો તેને છોલી પોણી ઇચ જાદી કાતરીઓ કાપી તેને ઘીમાં તળીને પછી ચાસ પાવો.

ઉપર લખેલી જેબી તરકારીને ચાસ પાવો હોય તેની ઉપર ઢાકણ ઢાકવું નહી અને જે એક ચાસ પાયલી તરકારી યા આલુ, અંજીર હોય તેને ગોસ્ત અથવા મરઘી ખારીમા લખ્યા પ્રમાણે પણ જીરાં વગર સેજ એવી સાથનુ અથવા ઘીપર પકાવી તેમાં ભેળીને પાચેક મીનીટ ઈંગારે મુકવુ

ચીકન પાઇ.

મજાહના ફરબે ત્રણ પીલાને મરઘી તથા બટક સમારવાની રીતમા લખ્યા મુજબ સમારીને બે ફાડચા કાપી તે અકેકના બબે કકડા કાપવા. પછી ગોસ્ત અથવા મરઘી મસાલાનુ પેહલું લખેલુછે તેમા લખ્યા મુજબ પટેટાને છોલીને બબે ફાડચા કાપવા અને પીલાને ચરતા કાંઇ વખત લાગતો નથી માટે તેમા લખ્યા મુજબ પકાવવા મુકી પટેટાને પણ પીલાની સાથેજ નાખવા, પણ કદાચ પટેટા જલદી ચરી જાય અને પીલાને વખત હોયતો પછી પટેટાને અંદરથી કાઢી લેવા અને પાઇમાં ભુંજાતી વેળા એવી સુકાયછે માટે જરા વધારે એવી સાથનુ પકાવવુ. પણ એમા હળદ મુદલ નાખવી નહી પણ બાકીનો બીજો બધો સામાનતો તેટલોજ લેવો અને ભુંજાતા ખટાસ ઓછો થાયછે માટે તેમાં લખ્યા કરતાં સૅાસ તથા લીબુનો રસ વધારે નાખવો, તેમજ બાફેલા ઈંડાં પણ

છ લઇ તેને ઉભા બએ કકડામાં કાપવાં અને મસાલેા ગરમ ભેળીને તૈયાર કીધા પછી પફ પેસ્ટ પાઇને। લખેલાછે તેટલા બનાવી બધું પકાવેલું તથા ઇંડા સમાય તેટલું મેાટું ઉડું પાઇદીશ લઇ તેને પફપેસ્ટની ઉપર ઉલટું મુકી દીશની કીનારી બરાબરનેા પેસ્ટ કાપવેા અને તેમાનેા બાજુપરથી વધે તેની બે આંગળ પેાહેાળી ચીપ કાપી તેને દીશની કીનારીની ઉપર ફરતી સરખી મુકીને છેડાપર જરા પાણી ચેાપડીને સાધેા બરાબર મેળવી દેવેા. ત્યારબાદ પીલાના કટકાને પટેટા તથા ઇંડા સાથે દીશમાં સફાઇથી સરખું અળગું ગેાઠવવું, જેથી માહે ખાંચા રેહશે તેમાં બધી ગ્રેવીને રેડવી અને કીનારી ઉપર મુકેલી પફપેસ્ટની ચીપની ઉપર પાણી ચેાપડીને પેલેા દીશ બરાબર કાપેલેા પફપેસ્ટ તેની ઉપર સેજ ખેંચીને સફાઈથી મુકી કીનારી-પરથી પફપેસ્ટને છરી વડે સરખેા કાપીને પછી પેસ્ટના વધેલા ટુકડાને દીશની વચમાં પાણીથી વળગાવીને નાનું ફુલ યા એવીજ કાંઇ તરેહ કરવી અને પેસ્ટની ઉપર માખણ યા ઘીનુ જરા જાડુ પડ ચેાપડી પુડીગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ ભઠી યા તંદુરમા મુજવુ. માખણ કરતાં ચરબીનેા ક્રસ્ટ ઘણેા પતળેા કાગજ જેવેા થાયછે, પણ તે તુર્ત ગરમ ગરમ ખાવું. થડુ થયાથી તેના પડ ઠીસઇને બેસ્વાદ થાયછે કે જેમ માખણનેા ક્રસ્ટ થતેા નથી ગેાસ્ત અથવા મરઘી મસાલાનું પેહલું બનાવવાને બદલે ગમેતેા ગેાસ્ત અથવા મરઘી મસાલાનુ ૩ જું લખેલું છે તે મુજબ ચીકન પકાવીને પછી બાફેલા ઇંડા સાથે દીશમા ભરવુ, પણ એમાંની સૅાસ તથા સરકેા તેમા લખ્યા કરતા વધારેજ નાખવું જોઇયે

ચીકી કાજુની.

સેાજા નવા કકરાં મુંજેલાં કાજુને છેાલી ભાંજીને ભેાયસીંગના જેટલા કટકા કરવા અને ચીકી ભેાંયસીંગનીમા લખ્યા મુજબ પણ ભેાયસીંગને બદલે તેટલાંજ વજનના એ કાજુના કટકાની તેજ રીતે ચીકી બનાવવી

ચીકી ચણા તથા મમરાની.

સેાજા તાજા કકરા મમરાને ચુંટી તેાળીને અડધેા શેર લેવા. પણ મમરા ઘણાજ કકરા નહી હેાયતેા પછી સાફ ઠીકરાને ધીમી આંચે ચુલે

સેજ ગરમ કરીને પછી થોડાજ ઇંગાર ઉપર રાખવું. કારણ બળતે રાખતા તે વધારે ટપી જાયછે અને તેની ઉપર મમરા સફેદ રેહતા નથી પણ રતાસ પકડેછે, પછી ઇંગારે ઠીકરાપર સમાય તેટલા મમરા નાખી તેને એમજ મુકી રાખતા પણ ડાજેછે માટે સોજાં કાગજના કટકાનો કુચો કરી તેનેથી મમરાને ફેરવ્યા કરવા અને તે સેકઇને બરાબર ગરમ થાય પણ સફેદજ હોય ત્યારે ઉતારી બેઉ હાથવડે ઠીકરાની ઉપર મમરાને હલાવતાં હલાવતાંજ વુર્ત બીજાં કોરડા વાસણમા સેરવી દેવા. કેમકે એટલો સેજ વખત પણ ગરમ ઠીકરાપર એકજ જગ્યાપર રેહતાં હેઠેના મમરા લાલ થઇ જાયછે તે પછી બાકીના મમરાને એજ રીતે સેકવા અને સાધારણ ચીકી બનાવવી હોયતો પોણો શેર અને વધારે મીઠી પસ દ હોયતો પોણો શેરને નવટાક સોજો પીળા ર ગનો નરમ ગોળ લઇ તેનો ભુકો કરી થોડા થ ંડા પાણીમા બધો બરાબર પીગળાવીને પછી કલઇ ભરેલી ઉંડી તપેલીમા ભીનવીને નીચવેલા જરા ઘટ ધોતા સફેદ કપડાથી ગાળીને ચુલે ધીમે બળતે ચમચ ફેરવ્યા વગર એમજ ઉઘાડુ મુકી રાખવુ જ્યારે ચાસ થવા આવેછે ત્યારે તેની સપાટીની ઉપર પરપોટાની કાની થવા માડેછે અને તે પછી હલવે હલવે શીરાની આખી સપાટીની ઉપર બધા પરપોટા થઇને તેમાથી ઉકળવાનો આવાજ નીકળેછે, તે વખતે બળતુ એકદમ ઘણું જ ધીમુ કરી નાખવુ, તેમજ પરપોટા આવવા માડે તે પછી ચાસની અ દર કદીબી ચમચ ફેરવીને ઘુ ટવું નહી કેમકે તેમ કીધાથી ચાસ મજાહનો નીતરો ચળકતો રેહશે નહી પણ ગદળો થઇને ગોળની કાની બ ધાઇ જશે તેટલામાટે બધા પરપોટા આવ્યા પછી ધીમે બળતે મુકયા બાદ જ્યારે અ દરથી નીકળતો આવાજ ઘણો ધીમો પડવા માડીને પરપોટા પાછા બેસવા લાગે ત્યારે એક સાફ મોટા ચમચામા જરા શીરો કાઢીને તેને પાછો તપેલીમા રેડવો અને શીરો ઘણોજ ઘાડો થયલો નહી લાગેતો ઘુ ટયા વગર એમજ સેજ વધુ રાખ્યા બાદ પાછો એમજ ચમચામા કાઢીને રેડવો અને તેમ કરતા શીરો રેડાય નહી પણ જાણે તદન ઘણોજ પોચો પતળા સ્પ ંજનો કટકો હોય તેમ પડીને પછી છેલ્લે ઘાડા શીરાનો રેળો ઉતરીને પછી તેમાથી બાલના જેવા બારીક ચળકતા તાર જેવુ થાય ત્યારે એ ચાસ મમરાની તેમજ બીજી કોઇપણ ચીકી માટે તૈયાર થયલો જાણી તે પછી સેજબી વધુવાર ચુલે રાખવો નહી પણ વુર્તે ઉતારી પાડવો. કારણ તે પછી સેજ

વધુ ચુલે રહેલા ચાસની જોકે ચીકી થશે ખરી, પણ તે સેજ કરપાયલો હોવાથી તેજદાર અને સારા ટેસ્ટની થશે નહી, તેમજ વળી ઉપર લખ્યા મુજબ તૈયાર થવાની સેજ વધુ વખત આગમચ પણ જો ચાસ ઉતાર્યો હશેતો તેમા મમરા નાખ્યા પછી ને ચાસ સાથે વળગી એકેક સાથે જોડાશે નહી અને તેની ચીકી વણતાં બધા મમરા છુટા પડીને સુ થાઈ જશે પણ ઉપર લખેલી રીતે ચમચામાથી ચાસ રેડીને તપાસ્વાની સમજ નહી પડેતો પછી ઉપર લખ્યુંછે તેમ શીરામાંથી નીકળતો આવાજ બંધ પડવા માડીને પરપોટા પાછા બેસ્વા લાગે ત્યારે એક કોડીની સુકી રકાબીમાં ચાસનુ એક ટીપું મુકવુ અને જરાવારે તે બંધાયને ઉપાડી તેની ગોળી કરી જોઇ એ રીતે જલદી જલદી બીજા ટીપા મુકતા જઇને તપાસ્યા કરવુ અને જયારે ટીપુ બધાઇને તેની કઠણ નહી પણ પોચી ગોળી થાયકે તુર્તજ ઉપર મુજબ તપેલીને ઉતારી પાડવી અને ઢીલ વગર તુર્ત તેમા બધા મમરા એકઠા નાખીને ચમચથી જલદી જલદી ચાસમાં બરાબર મેળવી દેવા પછી એક સાફ પાટીયાની ઉપર અને તેવુ નહીજ હોયતો પછી જાદાં સપાટ તળીયાના મોટા ખુનચાને ઉલટો મુકી તેની ઉપર ચમચથી કાઢીને ઢગળાની કાની નહી પણ પાંથરીને બધું સાથે અથડાવીને વચમાં ખાલી ખાચા રેહ નહી તેમ સરખું મુકવુ ત્યારબાદ તેની ઉપર મોટી વેળણ ફેરવીને સફાઇથી અડધીથી પોણી ઇંચ જાદી ચીકી વણવી પણ બોરદુપરથી બધી કીનારી ચુંથાયલી રેહછે માટે વણતી વેળા તેને હથેલીથી દાબી દાબીને સરખી કરી સમચોરસ યા લંબચોરસ મોટો ટુકડો થાય તેમ સરખું વણવું અને ચીકી કુકી જેવી હોય ત્યારેજ તેની ઉપર લાકડાની સોઇ સેજ જાદી પની મુકીને જાદા પાનાંની ધારદાર મોટી છરી વડે ગમે તેટલા મોટા નાના સમચોરસ કટકા થાય તેમ છેક હેઠે સુધી કાપીને તવાથાથી કટકા ઉપાડી લેવા. નવટાક મમરાની ચીકી પણ થઇ શકેછે. એ ચીકી ઘણી સારી થાયછે. ચણાની ચીકી કરવી હોયતો મજાહના સોજા મોટા ભુંજેલા કકરા ચણાને છોલી છલટાં કાઢી તે ઘણા કકરા નહી હોયતો પછી ઉપર મમરા સેકવા લખ્યુંછે તેમ એને પણ ડાજે નહી તેમ સેકીને પછી તોળીને અડધો શેર લેવા અને અડધો શેર સોજા ગોળનો ઉપર મમરાની ચીકી માટે ચાસ બનાવવા લખ્યુંછે તેવોજ ચાસ કરી ઉતારીને તેમા તેમજ એ ચણાને ભેળીને પાટીયા યા ખુનચાપર કાઢી લઇને મમરાનીજ કાની

પણ એની અડધી ઇંચ જાદી ચીકી વણવી અને તદન થંડી થાયને ઠરે પછી એના ગમે તેટલા નાના મોટા સમચોરસ કટકા કાપીને તવાથાથી ઉપાડી લેવા.

ચીકી તલની.

આગ્ગે વીવીધ વાનીમાં લાડવા તલના છાપેલાછે તેમા લખ્યા મુજબનો બીજો સામાન કાઈજ લેવો નહી પણ ફકત તેટલાજ વજનના તલને તેજ રીતે તૈયાર કીધા પછી તેટલાજ વજનનો ગોળ લઇને તેમજ એનો ચાસ કરીને માહે તલ ભેળીયા પછી લાડવા વાળવાને બદલે ચીકી ચણા તથા મમરાનીમા લખ્યા પ્રમાણે પાટીયા ઉપર કાઢવુ પણ ગરમ ગરમને વણતા વેળણને વળગેછે માટે જરા થંડું પડીને ઠરે પછી તેજ રીતે પણ અડધી ઇંચ જાદી ચીકી વણવી અને તદન થંડી થાયને ગમે તેટલા નાના મોટા સમચોરસ કટકા થાય તેમ કાપીને તવાથાથી કટકા ઉપાડી લેવા.

ચીકી નાળીયેરની.

સેજબી ખોરા નહી પણ તદનજ સોજાં પાકટ નાળીયેરનો બધો સફેદ ભાગ ખમણીને તેને બરાબર નીચવીને બધુ દુધ કાઢી નાખ્યા પછી સાફ પાતાની ઉપર સેજ બારીક જેવું પીસીને પછી પાછું સારીકાની નીચવીને બાકી રહેલુ બધુ દુધ કાઢીયા બાદ નાળીયેરને તોળીને અડધો શેર લઈ તેને છુટું પાડવું. પછી કલઈવાળા સાફ ઢાકણને ચુલાપર ઇંગારે મુકી તેપર એ નાળીયેર નાખ્વુ અને સોજાં કાગજના કટકાનો ડુચો કરી તેનેથી ફેરવ ફેરવ કરી રતાસ પકડે યા ડાજે નહી પણ અંદરનો બાકી રહેલો દુધનો ભાગ સુકાઇને વવરૂ થાયને સુકી રકાબીમાં કાઢી લેવું. ત્યારબાદ બે શેર સોજા ગોળનો ચીકી ચણા તથા મમરાનીમા લખ્યા મુજબનો ચાસ બનાવીને ચુલેથી ઉનાર્યા પછી તેમા સેકેલું નાળીયેર ભેળીને પાટીયાંની ઉપર કાઢી લેવુ. પણ તપેલીમા હેઠે વળગેલું ચીકટ હોયછે માટે તેને કાઢીને માહે ભેળવુ નહી, તેમજ તુર્ત વણતાં વેળણને વળગેછે માટે જરાવાર ઠરવા દીધા પછી અડધી ઇંચ જાડું વણી થંડું થાયને ગમે તેટલા નાના મોટા સમચોરસ કટકા કાપીને તવાથાથી ઉપાડી લેવા.

ચીકી બદામની.

સોજી નવી બદામની બીજ અડધો શેર લેવી અને તેને બદામ, પસ્તા તથા ચારોળી છોલવાની રીતમા લખ્યા મુજબ છોલીને નાની હોયતો તેના આડા બબે અને મોટી હોયતો ત્રણ ત્રણ કટકા કાપી ધોઇ નુછીને કોરડી કરવી પછી મોટી કઢાઇમાં અડધો શેર ઘીને ધીમે બળતે મેલી તે બરાબર કકડીને માહેથી ઘણો ધુંમાડો નીકળેને તેમાં બદામ નાખી આધરાંની ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરી ફીકા બદામી રંગની થાયને વુર્ત ઉતારી પાડી રગ ઘેરો થાય તે પેહલા બધી જલદી કાઢી લઇને કોરડા ભોયાં યા ચાળણીમાં નાખવી અને ઘી નીકળી જાયને બદામને કોરા કાગજથી નુછી નાખવી. ત્યારબાદ સોજો ગોળ અડધો શેરને નવટાક લઇ ચીકી ચણા તથા મમરાનીમા લખ્યા મુજબ એનો તેજ રીતે અને તેવોજ ચાસ બનાવીને ઉતારી તેમા તળેલી બદામ ભેળીને પાટીયાની ઉપર કાઢી લેવી. પણ વુર્ત વણતા વેળણુને વળગેછે માટે સેજ થંડી થઇ ઠરેને બાહેરની કીનારીપરથી સરખી રાખી સફાઇથી અડધીથી પોણી ઇંચ જાદી વણવી અને તદન થ ડી થાયને ગમે તેટલા નાના મોટા સમચોરસ કટકા કાપી તવાથાથી ઉપાડી લેવા એ ચીકી મજાહની લાગેછે

ચીકી ભોંયસીંગની.

નીમક લગાડીને ભુંજેલી ભોંયસીંગના છુટા દાણા આવેછે તે લેવા નહી પણ છલટાં સાથે ભુંજેલી આખી સીંગ આવેછે તેવી તાજી કકરી સીંગનાં છલટાં કાઢી દાંણાંને છોલીને તે તોળીને અડધો શેર લેવા અને ઉપર બદામની ચીકીમાં લખ્યુ છે તેટલોજ ગોળ લઇને તેજ રીતે ચાસ કરી બદામને બદલે એ ભુંજેલી સીંગના દાંણાની ચીકી કરવી પણ એ સીંગને બદામની કાની તળવી નહી.

ચીકી સુકાં કોપરાંની.

સેજબી ખોરાં નહી પણ તદનજ નવાં અને બરાબર સુકાઇને કઠણ થયલા સોજાં સફેદ સુકાં કોપરાંની વાટી લેવી અને તેની ઉપરની લાલ છાલને પતળી છોલી કાઢીને પછી કોપરાને જાયફળની ખમણીથી ખમણી તોળીને તે ભુકો અડધો શેર લેવો અને એક શેર સોજા ગોળનો ચીકી ચણા તથા મમરાનીમાં લખ્યા મુજબ ચાસ કરીને ઉતારી તેમા

અમણેલા કોપરાને ભેળી નાખીને પાટીયાની ઉપર કાઢયા પછી ચીકી નાળીયેરનીમા લખ્યા પ્રમાણે વણવી અને થંડી થાયને તેજ રીતે કટકા કાપીને તવાથા વડે ઉપાડવા

ચીકી સુકાં કોપરાંની ૨ જી.

સોજો ગોળ શેર ૦।, ઉપર પેહલી સુકા કોપરાની ચીકીમા લખ્યા મુજબના સોજા સુકા કોપરાનો હેઠે લખ્યા પ્રમાણે કાપેલો ભુકો નવટાંક, સોનું ઘી તોળા ૨॥

કોપરાની ઉપરની લાલ છાલને પતળી છોલી કાઢીને પછી ઘણો બારીક ભુકો કાપવો અને કઢાઈમા ઘી કકડાવી તેમા નાખી ચમચે ફેરવ ફેરવ કરી ફીકા લાલ રંગનુ કકરૂ તળીને કાઢી લેવું પછી ચીકી ચણા તથા મમરાનીમા લખ્યા મુજબ ગોળનો ચાસ કરવા મુકવો અને જયારે તેમા ફીણ આવીને તે બેસી જવા માંડે ત્યારે કોપરૂં તળતા જે ઘી બાકી રહેલુ હોય તેને માહે રેડીને મમરાની ચીકી માટે ચાસ કરવા લખ્યુછે તેવો તૈયાર થાયને તુર્તજ ઉતારી પાડીને તેમા તળેલું કોપરૂ મેળવી દઈ થાળીમા કાઢીને કાસીયાથી અડધી ઇંચ જાદી ચીકી થાપી ઠરેને ગમે તેટલા નાના મોટા સમચોરસ કટકા કાપીને તવાથાથી ઉપાડી લેવા

ચીજ્ કેક.

દલેલી સોજી ખાંડ રતલ ૦॥, તાજા ઇંડા ૩ ની દાળ તથા ૨ ની સફેદી, લીંબુ ૩ નો રસ તથા ૨ ની છાલ બારીક કાપેલી, પફપેસ્ટ ચીજકેકનો, પફપેસ્ટ ટાર્ટલૅટનો તથા માખણ ખપ મુજબ

પફપેસ્ટ ચીજકેકનો બનાવી ૦। ઇંચ જાદો વણી પત્રાના કોડીયામા સમાય તેટલા ચોરસ કકડા કાપવા અને કોડીયાને માખણ લગાડી તેમા મુકી કીનારીપરથી છરીવડે સરખા કોડીયા બરાબર કાપવા. પછી ખાંડ સાથે પેહેલ ઇંડાની સફેદી અને પછી દાળને ખુબ મેળવી પાચ તોળા માખણ તથા બાકીનો સામાન ભેળી કલઇવાળી તપેલીમા ઢગારે ઘુંટી જરા કઠણ થાયને ઉતારી થંડુ થાયને કોડીયામા ભરીને પફપેસ્ટ ટાર્ટલૅટનો થોડો બનાવી તેને સેજ પતળું વણી તેની ૦। ઇંચ જાદી ચીપ કાપી તેને વળ દઇને બે કકડાને કોડીયાની મેળવણીની ઉપર ચોકડી પડે તેમ મુકી કીનારીપર પાણીથી વળગાવીને પછી ગરમ ભઠ્ઠી અથવા તંદુરમા ભુંજવા

ચીજ઼કેક ૨ જાં.

સેાજ્જુ દુધ શેર ૨, તાજાં ઇડાં ૮, વાટેલુ નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, કરંટ દરાખ શેર ૦।, સેાજ્જે ગેાલાબ નાનેા ચમચેા ૧, ખાંડ પાશેર ૧।।, પફ઼પેસ્ટ ચીજકેકનેા તથા પફ઼પેસ્ટ ટાર્ટલૅટનેા ખપ મુજબ.

દરાખને સાફ઼ કરી ધેાઇને કેારડી કરવી પછી ઇડાની સફ઼ેદીને કઠણ કફ઼ ચઢાવી દાળને ખુબ ઘુંટી દુધને બે કકરા પાડીને ઉતારીને માહે એ બેઉ ભેળીને પાછું ચુલે મુકી ઘુંટયા કરી જરા કઠણ થાયને ઉતારી દરાખ, નીમક, ખાંડ તથા ગેાલાબ ભેળવુ અને ચીજ઼કેક પેહેલામા લખ્યા પ્રમાણે કેાડીયાને માખણ લગાડી પફ઼પેસ્ટ મુકી તેમા ભરીને એજ ચીજકેકમા લખ્યા મુજબ પફ઼પેસ્ટ ટાર્ટલૅટનાની ઉપર ચેાકડી મુકીને પછી તેમજ ભુંજવા.

ચીજ઼કેક ૩ જાં.

સેાજ્જુ દુધ શેર ૧, કઠણ ક્રીમ ભરેલી શેર ૦।, તાજાં ઇડા ૨ તથા બીજી ૪ ઈંડાની દાળ, છુંદેલી ખાંડ શેર ૦।, લીંબુ ૧, જાયફ઼ળ ૦।। ખમણેલુ કરંટ દરાખ તેાળા ૫, બ્રૅંડી નાના ચમચા ૪, દળેલી ખાંડ; માખણ તથા પફ઼પેસ્ટ ચીજકેકનેા ખપ મુજબ.

દરાખને સાફ઼ કરી ધેાઇને કેારડી કરવી બે ઇડાને ખુબ દેાહવી દુધમા મેળવીને કકરા પડતાં એક શેર પાણીને ચુલે રાખી તેમાં ભેળી લીંબુનેા રસ રેડવેા અને ફ઼ાટીને પાણી છુટું પડેને જાંજરા સેાજા કપડામા નાખી પેાતળું બાધીને ટાગી રાખી પાણી તદન નીકળી જઇ સુકું થાયને બાકીની ચાર દાળને ખુબ દેાહવી તે તથા બાકીનેા બધેા સામાન એમા ભેળી ચીજકેક પેહેલામાં લખ્યા પ્રમાણે માખણ લગાડેલા કેાડીયામા પફ઼પેસ્ટ મુકી તેમા મેળવણી ભરીને ભુંજવા મુકી તૈયાર થાયને ચાળણીથી ઉપર દલેલી ખાડ છાટવી. ગમેતેા એની ઉપર પણ પેહલા ચીજ઼કેકમા લખ્યા મુજબ પફ઼પેસ્ટ ટાર્ટલૅટની ચીપની ચેાકડી મુકીને ભુજવા.

ચીજ઼કેક ચેાખાનાં.

કઠણ ક્રીમ ભરેલી પાશેર ૧, રાધવાના ચેાખા રતલ ૦।, તાજાં ઇડા ૪, ખમણેલું જાયફ઼ળ ૧, બ્રૅંડી નાના ચમચા ૪, તજનેા કકડેા ઇચ ૧, છુંદેલી ખાડ તથા માખણ ખપ મુજબ

ચેાખાને ચુંટી સેાજા ધેાઇ અર્ધકચરા બાફેલા રાધી બધું પાણી કાઢી નાખી સુકા કરી અંદર ક્રીમ તથા તજ નાખી ઇગારે મુકી નરમ થાયને થ ડીની રૂતુ હેાયતેા કેાડીનાં વાસણમા કાઢીને એક દીવસ રાખવા પણ ગરમીમાતેા તેજ દાહડે તજ કાઢી નાખીને પછી તેમા બધેા સામાન, અડધેા રતલ માખણ તથા ટેસ્ટ મુજબ ખાંડ ભેળી કેાડીયાને બીજું માખણ લગાડી તેમા ભરી મધ્યમ ભઠ્ઠીમા ભુંજવાં.

ચીજ઼કેક ચેાખાના આટાનાં.

સેાજુ દુધ શેર ૦॥, મીલનેા પેહલા નંબરનેા ચેાખાનેા આટેા તેાળા ૫, લીંબુ ૧ ની બારીક કાપેલી છાલ, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, તાજા ઇંડા ૨, છુંદેલી ખાંડ, માખણ, કરંટ દરાખ તથા ક્રસ્ટ માખણનેા ખપ મુજબ

ઇંડાંની દાળને ખુબ દેાહવગી અને સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવેા કરંટને સાફ કરી ધેાઇને કેારડી કરવી પછી અડધા પાશેર દુધમા આટાને બરાબર મેળવ્યા પછી બાકીના દુધને કકરેા પાડી ઉતારીને દુધ સાથના આટામા ભેળી તેમા છાલ, નીમક, હુઢી તેાળા માખણ તથા મીઠાસ પુરતી ખાંડ ભેળી ઇંગારે ઘુંટી જરા ઘટ થાયને ઉતારી થડું પડેને ઇંડાં મેળવી ચીજકેક પેહેલામા લખ્યા પ્રમાણે કેાડીયાને માખણ લગાડીને ક્રસ્ટ મુકી એ મેળવણીથી કેાડીયા ભરી દરેક ઉપર થેાડી દરાખ ભભરાવી ગરમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમા બરાબર ભુંજવા

ચીજ઼કેક નાળીયેરનું.

બારીક ખમણેલુ નાળીયેર તેાળા ૫, તાજા ઇંડા ૨ ની દાળ, ખાંડ શેર ૦।, સેાજો ગેાલાબ તથા બ્રેંડી દરેક નાનેા ચમચેા ૧, છુંદેલુ જાયફળ તેાળેા ૦।, પફપેસ્ટ ચીજકેકનેા અડધી ઇંચ જાદેા ખપ મુજબ

ખાંડ સીવાય બાકીના બધા સામાનને સારીકાની ભેળી એ સમાય તેટલા છાલકા પાઇડીશમાં પફપેસ્ટ કીનારી સુધી મુકીને કીનારી સરખી કાપી માહે મેળવણી ભરી ઉપર ખાંડ ભભરાવી ગરમ ભઠ્ઠીમાં ભુંજવુ.

ચીજ઼કેક પટેટાનાં.

પટેટા મૅશ્ડમા લખ્યા મુજબ મૅશ્ડ કીધેલા પટેટા રતલ ૧, કરંટ

દરાખ; ખાડ તથા માખણુ દરેક રતલ ૦।, તાજા ઇંડા ૪, લગાડવાનુ માખણુ તથા પફપેસ્ટ ચીજકેકનો ખપ મુજબ.

ઇંડાની સફેદીને કઠણુ કફ ચઢાવવો અને દાળને ખુબ ઘુટવી કરંટને સાફ કરી ધોઇને કોરડી કરવી. પછી બધો સામાન ભેળી ચીજકેક પેહેલાંમાં લખ્યા પ્રમાણે કોડીયાને માખણુ લગાડી પફપેસ્ટ મુકી તેમા મેળવણી ભરીને ભુંજવા. ગમેતો પેહલા ચીજકેકમા લખ્યા મુજબ પફપેસ્ટ ટાર્ટલૅટની ચીપની ચોકડીને ઉપર મુકીને પછી ભુંજવા

ચીજકેક પાંઉનાં ક્રીમનાં.

સુકા પાઉનુ બારીક ક્રીમ રતલ ૦।, દુધ શેર ०।।, માખણુ; બારીક છુંદેલી ખાડ તથા કરંટ દરાખ દરેક શેર ०।।, તાજાં ઇંડા ૪ ની દાળ તથા ૩ ની સફેદી, છુંદેલુ જાયફળ તોળો ०।।, બ્રાંડી નાના ચમચા ૩, લગાડવાનુ માખણુ તથા ક્રસ્ટ માખણુનો ०। ઇંચ જાડો વણેલો ખપ મુજબ

દરાખને સાફ કરી ધોઇને કોરડી કરવી દુધને કકરો પાડી ઉતારીને તેમા પાઉનુ ક્રીમ ભીનવી રાખવુ અને માખણુને તાવી માહે તે ભેળી તદન થંડું થાયને ઇંડાંને ખુબ દોહવી બ્રેંડીમા મેળવીને પછી એ, ખાડ, દરાખ, જાયફળ સઘળુ સાથે ભેળી ચીજકેક પેહેલામા લખ્યા મુજબ કોડોયાને માખણુ લગાડી તેમા ક્રસ્ટ મુકીને મેળવણીથી પોણા ભરી ગરમ ભઠીમાં ભુંજવાં. ગમેતો કરંટ શેર ०। નાખવી.

ચીજકેક સ્ટ્રૉબરી.

મજાહની પાકી તાજી સ્ટ્રૉબરી દુધ ભરવાના પાશેરાનાં માપથી ભરીને અડધો પાશેર લેવી અને તેના ડીચકા કાઢી સોજી કરી કોડીનાં બોલમા લાકડાના ચમચા વડે ખુબ ભચડી માહે છુંદેલી ખાડ ઉપસેલા ભરેલા નાના બે ચમચા નાખી બે તાજાં ઇંડાને ખુબ દોહવી તે છેલ્લે મેળવી ચીજકેક પેહેલામા લખ્યા મુજબ પફપેસ્ટ ચીજકેકનો અથવા પફપેસ્ટ ટાર્ટનો કોડીયાને માખણુ લગાડીને તેમા મુકવો અને આએ મેળવણીથી કોડીયાં બે ભાગ જેટલા ભરી એક ભાગ અધુરો રાખી ગરમ ભઠી યા તંદુરમાં બરાબર ભુંજવા.

ચીજકેક સપરચનનાં.

છોલીને વચમાનો ડાડો કાઢી નાખીને કકડા કાપેલા સપરચન રતલ ૦ાા, છુ દેલી ખાડ શેર ૦ાા, માખણુ રતલ ૦ા, તાજાં ઇંડા ૪, લીબુ ૨ નો રસ તથા ૧ ની છાલ બારીક કાપેલી, જાયફળ ૦ાા, દલેલી ખાડ, લગાડવાનુ માખણુ તથા પફપેસ્ટ ચીજકેકનો ખપ મુજબ

જાયફળને છુ દવુ અડધા શેર પાણીમા સપરચનના કકડાને ઈંગારે ઢાકીને મુકી નરમ થઇ પાણી તદન સુકાયને ઉતારી ખુબ ઘુંટી નાખી ખાડ મેળવી માખણુને તાવીને તે તથા બીજો બધો સામાન બરાબર એકરસ કરી ચીજકેક પેહલાની માફક કોડીયાને માખણુ લગાડી માહે પફપેસ્ટ મુકી તેમા મેળવણી ભરી ભઠ્ઠી અથવા તંદુરમા લાલ ભુંજી ઉપર ચાળણીથી દલેલી ખાડ છાટવી

ચીજ તોસ્ટ.

સોજા પેટીના સફેદ એક દીવસના વાસી પાઉની ૦ા ઇચ જેટલી જાદી બધી સરખી કાતરીઓ કાપવી અને તેની ચારે બોરદુપરના કાથા કાપી કાઢીને ગરની બધી એકસરખી કાતરીઓ રાખવી સોજુ કડણુ માખણુ તથા જાયફળની ખમણીથી ખમણેલું વેલાતી પનીર દરેક બે આઉંસ એટલે પાચ તોળા લઇ તેમા તાજા બે ઇંડાની દાળ નાખી લાકડાના યા રૂપાના ચમચાથી બધુ સારી કાની ઘુટીને બરાબર મેળવવુ પછી પાઉની કાતરીઓને કોલસાને ધીમે ઇગારે ગલેલપર મુકી એકજ પડ કકરૂ લાલ ભુંજીને પછી એ ભુંજાયલા પડની ઉપર છરીવડે પનીરવાળી મેળવણીનુ જાડુ જેવુ પડ સફાઇથી ચોપડવુ અને એ કાતરીઓનુ બીજુ કાચુ પડ ભુંજવા માટે ગલેલપર પાછું મેલી પનીરની મેળવણી કડણુ થવા માટે ઉપર ઉલટુ ઢાકણુ ઢાકી તેની ઉપર ઈંગાર મુકવા અને પનીરની મેળવણી બંધાયને ઉપરનુ ઢાકણુ કાઢી નાખી હેઠેનુ પડ બરાબર કકરૂ લાલ ભુંજાયને તોસ્ટ કાઢવા. બે કાતરીનું એક તોસ્ટ કરવુ હોયતો ઉપર મુજબ બધી કાતરીઓનુ પેહલે એક પડ ભુંજયા પછી તેમાંની અડધી કાતરીઓપર ઉપર કરતા પણુ જરા વધારે જાડુ પનીરની મેળવણીનુ પડ ચોપડીને પછી બીજી કાતરીનુ ભુંજાયલું પડ તેની ઉપર લાગે અને લગાડેલુ બાહેર નીકળી પડે નહી તેમ સફાઇથી ઉપર મુકી ઉપર પ્રમાણે

પાછુ ગલેલપર મેલી ઢાકણુ ઢાકી હેઠે ઉપરના બેઉ પડ કકરા લાલ ભુંજવા એ તોસ્ટ ગરમ સારા લાગેછે, થડા સારા લાગતા નથી.

ચીજ તોસ્ટ ૨ જા.

પાકા મોટા ટામોટા શેર ૦।, જાયફળની ખમણીથી ખમણેલું વેલાતી પનીર તોળા ૫, તાજાં ઈંડા ૨, વેલાતી રાઈ જરા સરકામા ઘટ ચઢાવેલી તથા નીમક દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, ઉપર પેહલા તોસ્ટમા લખ્યા મુજબની પણુ ડાયમંડ આકારની કાપેલી પાઉની કાતરીઓ તથા કઠણુ માખણુ ખપ મુજબ

પેહલા તોસ્ટમા લખ્યાં મુજબ પાઉની કાતરીઓના બેઉ પડ કકરા લાલ ભુંજીને તેના એક પડ ઉપર બરાબર માખણુ ચોપડવુ પછી પીચ, એપ્રીકોટ તથા ટામોટા છોલવાની રીતમા લખ્યા મુજબ ટામોટાને છોલીને બારીક કાપી તેમાથી નીકળેલુ પાણી બધુ કાઢી નાખવુ અને ઈંડાની દાળને દોહવી સફેદીને કઠણુ કફ ચઢાવી તેમા બધો સામાન બરાબર ભેળીને તે પાઉની કાતરીના માખણુ લગાડેલા પડની ઉપર ૦। ઇચ જેટલુ જાડુ ચોપડી લોઢીને ખાલી ચુલા ઉપર મેલી તેનીપર એ તોસ્ટ મુકી પેહલા તોસ્ટમા લખ્યા મુજબ ઢાકણુ ઢાકીને એ મેળવણી કઠણુ ને લાલ થાય તેમ ભુંજવું

ચીજ તોસ્ટ ૩ જાં.

ચીજ તોસ્ટ પેહલામા લખ્યા મુજબના પાંઉની તેમા લખ્યા કરતા જરા પતળી કાતરીઓ કાપવી અને તેની બોરદુપરના પોપડા કાપીને કાઢી નાખ્યા પછી ગરના બમે ઇચ સમચોરસ યા ડાયમંડ આકારના કટકા કાપવા અથવા બે આગળ પોહોળી અને ચાર આગળ લાંબી બધી ચીપ કાપવી અને ગલેલની હેઠે ઘણુા સેજ ઇગાર મુકી તેપર બેઉ પડને કકરા ફીકા લાલ ભુજવા અથવા સોજી સપાટ લોઢીને ચુલે સેજ ઇગારપર મેલી તેની ઉપર સોજુ ઘી જરા ચોપડીને એ પાઉની કાતરીઓનું એક પડ કકરૂં લાલ ભુંજીને કાઢી લઈ એમજ પાછું ઘી ચોપડયા પછી બીજુ પડ એમજ કકરૂ લાલ ભુજવુ, પણુ ઘી ઘણું લગાડવુ નહી. ત્યારબાદ થોડા વેલાતી પનીરને જાયફળની ખમણીથી ખમણી ઈંડા ચારવેલા લખેલાછે તે મુજબ ખપ જોગા થોડા ઇંડા ભાજી ઘી તથા નીમક નાખી દોહવીને તેમાં એક ઈંડામા સપાટ ભરેલી અને વધારે પસંદ હોયતો

ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચીને હીસાબે ખમણેલું વેલાતી પનીર ભેળીને ચુલે જરા કઠણ ચારવેલા ઇડાં બનાવવા અને તોસ્ટનાં એક પડની ઉપર છરી વડે એ ઇડાંનુ સેજ જાડું જેવુ પડ સફાઇથી સરખું ચોપડવું અથવા ચોરસ યા ડાયમંડ તોસ્ટને વચમાથી સેજ ઉપસેલુ જેવું અને બોરદુપરથી ઢળતુ આવે તેમ ચોપડવુ દોહવેલા ઇંડામા ખમણેલુ પનીર ભેળીને ચારવેલા ઇડં બનાવવાને બદલે ગમેતો ઇડા બનાવ્યા પછી માહે પનીર મેળવવુ

ચીજ઼ તોસ્ટ ૪ થાં.

જરા સુકાં જેવાં વેલાતી પનીરને પેહલાં ચીજ઼ તોસ્ટમા લખ્યા મુજબ ખમણી તે રતલ ૦। માં પાચ તોળા સોજ્જું કઠણ માખણ, તાજાં એક ઇંડાની દાળ તથા દલેલી વેલાતી રાઇ સપાટ ભરેલી એકથી દોઢ ચમચી નાખી બધુ સારીકાની ભેળીને એકરસ કરવુ પછી પેટીના તાજા પાઉની એક ઇચના ત્રીજા ભાગ કરતા જરા જાદી એટલે અડધી ઇચમા સેજ ઓછી જાદી થાય તેમ બધી કાતરીઓ કાપી તેના ચારે બોરદુપરના પોપડા કાપીને કાઢી નાખી ગરની સમચોરસ કાતરીઓ કાપીને તેના એક પડની ઉપર પનીરવાળી મેળવણીનુ જરા જાડુ જેવુ પડ છરી વડે સફાઇથી ચોપડવુ. ત્યારબાદ તદન સપાટ તળીયાની સાફ લોઢીને મોટા ચુલા ઉપર ઈગારે મુકી બધી કાતરીઓનુ પનીરવાળુ પડ ઉપર રાખી કાચુ પડ હેઠે મુકવુ અને ઉપર તદુંરનુ ઢાકણ ઢાકી તેપર ઇગાર મેલવા અને પનીર બધાય અને હેઠેથી પાઉ કકરૂ લાલ ભુજાયને તોસ્ટ કાઢવા. એ તોસ્ટ સારા લાગેછે.

ચીજ઼ કુટનું.

છોલીને ગાઠ કાઢયા પછી કાપેલા સપરચનના કકડા રતલ ૧, ખાડ રતલ ০।।, માખણ ખપ મુજબ

સપરચનના કકડાને ધોઇ સોજી કલઇવાળી તપેલીમા દોઢ શેર પાણી સાથે ઢાકીને ધગધગતે ઇંગારે મેલા પાણી સુકાય અને તદન નરમ થાયને ઉતારી ખુબ ઘુટીને માહે ખાડ ભેળી પાછું ઇંગારે મુકી અવાર નવાર ચમચો ફેરવી કઠણ થવા આવેને નાની રકાબીઓના વચમાના ગાળામા માખણ લગાડી તેમા મેળવણીને દાબી દાબીને ભરી કાસીયાના

તળીયાને માખ્ખણુ લગાડી તે ફેરવીને ઉપરનુ પડ સફાઇદાર કરી થંડું પડેને કાઢવું એજ રીતે સેાજા પાકા પેરનુ ચીજ પણ બનાવવું, પણ પેરને બાફ્યા પછી કલઇ ભરેલી ઝીણા આધરાની ચાળણી યા બેાયામાથી છાંડીને ઠરીયા કાઢી નાખીને બનાવવું.

ચૅરીએડ.

બ્રૅંડી વાઇન ગ્લાસ ૧, નોઇયેા વાઇન ગ્લાસ ૨, સેાજી ખાંડ રતલ ૨, લીબુનેા રસ નાનેા ચમચેા ૧, રંગ આઇસક્રીમનેા ચમચી ૦ાા, બદામનું ઍસૅન્સ ટીપા ૨.

ઉપલા બધા સામાનને ચાર શેર પાણી સાથે ભેળી કપડાથી ગાળી આઇસમા થંડું કરીને પીવું

ચૅરી બ્રૅંડી.

તદન પાકી તાજી ચૅરીસ લેવી અને તેનેા કચરેા કાઢી બરાબર સાફ કરી લાકડાંના સેાજા વાસણમા ખુબ તરેહ ભચડી નાખી ઘેાડાના બાલની કેાથળીથી અને તે નહી હેાયતેા રંગ વગરની ઘણી બારીક ચાળણીથી રસ ગાળીને બે કલાક સુધી ઠરવા દઇને પછી તદન નીતરેા થાય ત્યા સુધી ફ્લૅનલથી ગાળીને ભરી જોવેા અને એક બાટલી રસમાં ફ્રેંચ બ્રૅંડી બાટલી ૧ તથા તદનજ કચરા વગરની સફેદ ચીનાઇ શાકર રતલ ૦ાાા ને જેમ બને તેમ ઘણુા સેજ પાણીમા પીગળાવીને તે ભેળી એક સેાજી પથરની નાના મેાઢાની બરણીમા ભરી માહે એક લીંબુની છાલ નાખી ચપટ બુચ મારીને લાખ્ખથી પૅક કરી બે માસ સુધી ગરમ જગ્યામા રાખ્ખવું પછી કાઢીને સેાજી ફ્લૅનલની જૅલીબૅગથી નીતરેા થાય ત્યા સુધી ગાળી બાટલીમા ભરી બુચ મારી લાખ્ખથી પૅક કરી બીજા બાર માસ રાખ્ખ્યા પછી વાપરવેા.

કેશ્મીરમા આએ રીતે બનાવેછે. ઉપર મુજબની ચૅરીસથી પેાહેાળાં મેાઢાંની એક બાટલીને અડધી ભરવી અને તેમા બ્રૅંડી યા રમ રેડી પૅક કરી દસથી પંદર દીવસ રાખ્ખ્યા બાદ ગાળીને વાપરવેા.

ચૉકેાલેટ.

ચૉકેાલેટનેા ભુકેા તેાળા ૫, સેાજી ક્રીમ ભરેલી શેર ૦ાા અથવા સેાજું દુધ શેર ૧, ખાંડ ટેસ્ટ મુજબ.

ચાકોલેટમા એક શેર કકરા પડતુ પાણી ભેળી ઈંગારે મુકી માહે ચમચો ફેરવ્યા કરવો અને પીગળી જાયને ઉતારી ટેસ્ટ મુજબ ખાંડ તથા ક્રીમ અથવા દુધ ભેળી ફીણુ આવે ત્યા સુધી ખુબ દોહવીને પછી પીવું. મરજી પડતેા પાણીને બદલે દુધમાજ ચૉકોલેટનો ભુકો નાખીને બનાવવી બીજી રીતે બનાવવામાં ચૉકોલેટના એક કટકામા કકડતું દુધ એક નાનેા ચમચો નાખી પીગળી ગયા પછી બીજું કકડતું દુધ એક પાશેર તથા ટેસ્ટ મુજબ ખાંડ નાખીને પીવું

ચાંપાંના ઠરીયા સાથે કૅબેજ.

ચાપાના ઠરીયા શેર ૦ાા, કૅબેજ શેર ૧, કાંદા શેર ૦ા, ઘી નવટાંક, નીમક તોળો ૧, દલેલી હળદ તથા મરી દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૦ાા, નાળીયેર ૧.

નાળીયેરને ખમણી તેનુ અડધો શેર દુધ કાઢવુ ઠરીયાને ભુજીને છોલવા કૅબેજને બારીને ઝીણી કાપવી. પછી કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી ઘીમા તળી તેમા બધેા સામાન નાખી ધગધગતે ઇંગારે મેલી ઘીપર આવેને ઉતારવુ.

છમણેા ચટણીનો.

ઘણેા મોટો તાજો કાફરી છમણેા ૧, કોથમીર ઝુડી ૪, મોટા લીલા મરચા ૭, કાદા શેર ૧, ઘી શેર ૦ાા, ચીચોરા કાઢેલા આમલી તોળા ૫, લસણ મોટો કડો ૧, ધાણા જીરાનો મસાલો; દલેલી હળદ તથા જીરૂ દરેક તોળો ૦ાા, આખા ધાણા તથા દલેલા મરી દરેક તોળો ૦ા, ભુંજેલા મેથીના દાણા ૧૫, નાળીયેર અડધું, નીમક ખપ મુજબ

કાંદાને છોલીને પીસવો અડધા પાશેર પાણી સાથે આમલીને કોડીના વાસણમા ત્રણ કલાક ભીજવી રાખ્યા પછી ચોળીને બધુ ડોહરૂં કાઢી લઇ છુછો ફેકી દેવો કોથમીરને કુમળા ડાખળા સાથે લઇ મરચા સાથે ધોઇને કોરડી કરવી. લસણને છોલવું. પછી એ તથા બીજા બધા સામાનમા પોણેા તોળો નીમક નાખીને બારીક પીસી તેની સાથે પીસેલા કાદો ભેળવો. ત્યારબાદ છમણાને સુકા છમણાની કાની ચીરી પેટા આગલથી ફાડયા વળગેલા રાખી પુરતુ નીમક લગાડી અડધો કલાક રાખ્યા પછી આટો લગાડીને સાજો ધોવો પછી મોટી લોઢી ઉપર બધું

ઘી કકડાવી છમણાના બેઉ ફાડચાનુ ચામડુ ઉપર રેહ અને ચીરેલા માસ વાળો ભાગ ધીમા તળાય તેમ કકડેલાં ઘીમા મુકવો અને અર્ધ કચરો તળાયને ઉતારીને ફેરવી નાખીને પાછો ચુલે મુકી તળાયલાં પડની ઉપર બધો મસાલો ચોપડી તંદુરનું સોજ્જું ઢાકણ અથવા કલઇ ભરેલી ત્રાંબાની થાળી ઢાકી તેની ઉપર છુટા છુટા ઇંગાર મુકવા અને હેઠે ધીમું બળતું રાખી ઉપર ઇંગાર મુકયા કરવા. મસાલો ભુંજાઇને તેનો સોહડમ નીકળેને ઢાકેલું ઉંઘાડી છમણાની ઉપર ફરતુ આમલીનું ડોહોરું રેડી પાછું ઢાકવું અને આમલીનુ પાણી બળી રેહને ઉતારવુ એ છમણો મજાહનો લાગેછે

છાલ લીંબુની.

થોડા ખાટા લીંબુની છાલના ઝીણા કકડા કરી પડેપડ નીમક સાથે નાની બરણીમાં ભરી રાખવી અને ખપ પડે ત્યારે થોડી કાઢી બારીક કાપીને ખીમા પકાવતી વેળા માહે નાખ્યાથી સારો ટેસ્ટ લાગશે

જમબલ્સ.

મીલનો પેહેલા નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૦॥, બદામની બીજ તથા માખણ દરેક તોળા ૫, કડવી બદામ ૫, છુંદેલી ખાંડ રતલ ૦।, લીંબુનો રસ નાનો ચમચો ૧, ઇડાં ૧ ની સફેદી, લગાડવાનુ માખણ ખપ મુજબ.

બદામને છોલીને ઘણી બારીક છુંદવી અને આટામા બધો સામાન ભેળી ગુંદીને પાણીથી આટો બાંધી એક ઈંચના ત્રીજા ભાગ જેટલુ જાડું વણી ગ્લાસની કીનારીથી કાપી ભુંજવાના પત્રાને માખણ લગાડી તેમાં મુકી ગરમ ભઠીમા ભુંજવું.

જરદો.

જરબીરીયાન જનઠરમાં લખ્યા મુજબના દીલ્હીના ચોખા અને તે નહી હોયતો જીરાસાલ ચોખા ટીપરી ૨, સોજી ખાંડ શેર ૧, સોજ્જું ઘી શેર ૦॥, બદામની બીજ શેર ૦।, નીમક તોળો ૧, સોજી ખરી કેસર તોળો ૦॥, એળચી તોળો ૦।, તજનો કટકો ઇંચ ૧, લવંગ ૫, ખાટાં લીંબુ ૫, જાયફળ ૧, ઘણો સોજો ગોલાબ અડધો પાશેર (નાના ચમચા) ૬.

કેસરને જરા સેકી લીંબુનેા રસ કાઢી કેાડીનાં વાસણમાં બેઉને ભેળીને થેાડીવાર ઢાકી રાખ્યા પછી સારીકાની ચેાળીને ભીનવેલા મલમલના કપડાથી ગાળીને છુછેા ફેકી દેવેા એળચી, લવંગ, તજ તથા જાયફળને જરા છુદીને બેાખ્ખરૂ કરી બાડમા એક પાશેર પાણી ભેળીને તેમાં નાખી ઘણેા ટાઇટ શીરેા કરીને મલમલના ધેાતાં કપડાથી ગાળવેા ચેાખાને ધેાઇ દીલ્હીના હેાયતેા એક કલાક થંડાં પાણીમા ભીનવી રાખવા અને જીરાસાલ હેાયતેા ધેાઇને એમજ લેવા અને આએ ચેાપડીમાં ચાવલ બાફેલાછે તેમા એાસાવેલા બનાવવા છાપેલુછે તે રીતે ચાવલ પકાવવા મુકવા અને નરમ નહી પણ અર્ધકચરા થાયકે તુર્ત ઉતારી તેજ રીતે બેાયામા એાસાવીને કાઢયા પછી એક કલાક કલઈ ભરેલી કથરેાટમા વખાતા રાખવા બદામ, પસ્તાં તથા ચારેાળી છેાલવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બદામને છેાલી ઉભી બારીક સ્લાઇસ કાપી ધેાઈ કેારડી કરી બધું ઘી બરાબર કકડાવીને તેમા બદામી રંગની કકરી તળીને કાઢી લેવી ત્યારબાદ ચાવલમા બધેા સામાન બરાબર ભેળી કલઈ ભરેલી તપેલીમા ભરીને ઉપરથી ગેાલાબ છાટી ઢાકણુ ઢાકી ચુળાપર મેલી હેઠે તથા ઢાંકણુપર થેાડા ઈંગાર મુકવા અને ચાવલ બરાબર ચરેને ઉતારવુ. એ જરદેા ઘણેા સારેા લાગેછે

જરબીરીયાંન જનઠર.

દીલ્હીના ચેાખા ટીપરી ૨, સેાજું કઠણ દહી શેર ૨, ઝીણા ચીકન નહી તેમજ હાફફાઉલ પણ નહી હેાય તેવા એ બેની વચમાના પીલા ૨ અથવા હલવાનના જેવુ ઘણુજ કુમળું સેાજુ નરનુ ગેાસ્ત રતલ ૨, ઘી તથા કાદા દરેક શેર ૦ાા, આદુ તેાળા ૩, તાંદરા કાઢેલા ધાણા તેાળા ૨ાા, વાટેલું નીમક તેાળા ૨, બેાખ્ખરૂં કીધેલું જીરૂં તેાળેા ૧, તજના ઝીણા કટકા તેાળેા ૦ા, એળચી ૨૦, લવગ તથા આખ્ખા કાળા મરી દરેક ૧૨, સેાજી ખરી કેસર વાલ ૫ (બેઆની ભાર).

પીલાં હેાયનેા તેને આએ ચેાપડીમાં મરઘી તથા બટક સમારવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સમારી કટકા કાપીને સેાજુ ધેાવુ અને ગેાસ્ત હેાયતેા તેને સાફ કરી વજનસરના કટકા કાપી થડા પાણીથી એક વખત ધેાવુ આદુને છેાલી જાડુ પીસી અથવા છુદીને તેમા એક તેાળેા નીમક તથા નાના બે ચમચા પાણી ભેળી નીચવીને બધેા રસ કાઢી લઇ છુંછે

ફૂંકી દેવો અને એક મોટાં કોડીનાં બોલમા એ રસ સાથે મરઘી યા ગોસ્તને ભેળીને બે કલાક આથી રાખ્વુ. પછી એળચીના દાંણા, ધાણા તથા કેસરને સેજ પાણી સાથે પાતા ઉપર બારીક પીસ્વુ અને દહીને પાણી વગર તોળીને અડઘો શેર લઇ તેમા પીસેલો સામાન ભેળીને પછી એને આથેલી મરઘી અથવા ગોસ્ત સાથે મેળવીને દહીનું પાણી પણ અંદર ભેળીને બીજો એક કલાક ઢાંકી રાખ્વુ તેટલા કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી બધું ઘી કકડાવીને તેમા કકરા રીકા લાલ તળીને તેમાથી અડધાં ઘીને કોડીના મોટાં કપમા કાઢી લઇ તેને પતળું રાખ્વા માટે ચુલા આગલ ઢાકીને મુકવુ અને ગોસ્ત યા મરઘી આથ્યાને છઠી કલાક થવા આવે ત્યારે ચોખાને ચુંટી સોજા ઘોઇ પાણીમાંથી કાઢીને તેમાં બાકીનુ નીમક ભેળીને અડઘો કલાક રાખ્યા બાદ ચોખા ભચડાઇને ભાગે નહી તેમ સંભાળથી ફરી એકવાર ઘોવા અને બાકીનું અડઘો શેર કઠણ દહી તથા તેમાંનુ પાણી બેઉને ભેળીને તેમાં ચોખાને બરાબર ખરમોટવા અને એ બધો સામાન ભરતા ઉપરથી ચારેક આગળ જેટલી અધુરી રેહ તેવી તદન કલઇ ભરેલી ઉભી કીનારીની ગંજીયા તપેલીમાં ઘી સાથનો તળેલો કાદો, તજ, જીરૂ લવગ તથા મરી નાખી તેમા આથેલી મરઘી યા ગોસ્તના કટકાને કલઇવાળી ચમચે બરાબર ભેળીને સરખું પાથરીને પછી તેની ઉપર દહી સાથના ચોખાને સરખા પાથરી તપેલીની ઉપર ચપટ બેસ્તું ઢાંકણુ ચઢું મુકી તપેલીને ચુલા ઉપર મેલવી. પણ ઘણા ઇંગારથી તપેલીમા છુટેલુ પાણી જલદી બળી જાયછે અને અદરનુ ચરયા વગર ડાઝી જાયછે, તેટલામાટે તપેલીની હેઠે તેમજ ઢાંકણુપર ગામઠી કોલસાના થોડા ઇંગાર પાથરીને મુકવા અને તે થંડા થવા આવેને એમજ બીજા ઇંગાર મેલ્યા કરવા પણ માહે છુટેલુ ગોસ્ત યા મરઘીનું તથા દહીનુ પાણી સુકાશે તેટલા અરસામા ચાવલ કાઇ નરમ થશે નહી માટે એમ સુકાય પછી ચાવલની ઉપર ગરમ પાણી જરા છાટીને ઢાંકી રાખ્વુ પણ એ ચાવલ ઓસાવેલાની કાંની બીલતા નથી પણ સુકા જેવાજ રેહછે, તોપણ તે કાચા રેહ નહી અને બરાબર ચરે ત્યાં સુધી એમ ગરમ પાણી છાંટયા કરવું અને ચરે પછી પેલું ચુલા આગલ મુકેલું પતળું ઘી ચાવલની ઉપર ફરતું રેડીને બે ત્રણ મીનીટ પછી ઉતારી ચાવલ સાથે મરઘી યા ગોસ્ત ભેળાય નહી પણ તે હેઠે રેહ અને ચાવલ ઉપર આવે તેમ તપેલીમાં હેઠે સુધી ચમચ ભોકીને સરખું કાઢવું. એ જરબીરીયાન સારૂં થાયછે.

આગ્મે ચોપડીમા પલાવ ૩ જામા દીલ્હીના ચોખા લેવા લખ્યું છે તેજ ચોખા બનતા સુધી લેવા, પણ તે નહીજ મળેતો પછી ચાળીને બધી કણકી કાઢી નાખેલા બધા આખા જુના બારીક જીરાસાલ ચોખા લેવા.

જરબીરીયાંન નુરમ્હાલી.

દીલ્હીના ચોખા ટીપરી ૨, સોજુ નરનુ ઘણું કુમળુ ગોસ્ત રતલ ૧ાા, સોજુ પાણી વગરનુ કઢણ દહી શેર ૧, ઘી તથા કાદા દરેક શેર ૦ાાા, મોટી ચણાની દાળ તોળા ૩ાા, નીમક તોળો ૧ાા, રસદાર આદુ તોળો ૧, તાદરા કાઢેલા ધાણા, એળચી, લવગ, તજ તથા શાહ જીરૂં દરેક તોળો ૦ાા, સોજી ખરી કેસર વાલ ૫ (બેઆનીભાર).

જીરાને ખોખરૂં કરવુ એળચી, લવંગ તથા તજને જાદું છુંદવુ ધાણાને બારીક પીસ્વા. કેસરને પીસીને જરા પાણીમા મેળવવી. ગોસ્તને સાફ કરી જરા મોટા કટકા કાપી થંડા પાણીથી એક વખત ધોઇને કોરડુ કરી આદુને છોલી તેમા સવા તોળો નીમક મેળવી નીચવીને બધો રસ કાઢી તેમા ગોસ્તના કટકાને ખરમોઠી કોડીનાં વાસણમાં એક કલાક આથી રાખ્યા પછી દહી ભેળીને બીજો એક કલાક રાખ્વું દાળને ચુટી સોજી ધોઇ થોડાં થંડાં પાણીમા બાકીનું ૦ા તોળો નીમક નાખીને તેમા અર્ધકચરી બાફીને પાણીમાથી કાઢી લેવી. ચોખાને ચુટી સોજા ધોઈ આગ્મે ચોપડીમા ચાવલ બાફેલા છાપેલાછે તેમા લખ્યા પ્રમાણે ઓસાવેલા પકાવવા મુકવા અને અર્ધકચરા થાયને સાફ ધોયામા ઓસાવી કાઢી બધુ પાણી નીકળી જાયને કોડીના મોટા સપાટ દીશમા વખાતા રાખ્વા કાદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી ઉપલો બધો સામાન સમાય તેટલી ઉભા ધાટની તદન કલઈ ભરેલી ગંજીયા તપેલીમા ઘી કકડાવી તેમા લાલ તળીને માહેથી અડધું ઘી કપમાં કાઢી લઈ તેને પતળું રાખ્વા માટે ચુલા આગલ ઢાકી રાખ્વુ અને તપેલીમા કાદા સાથના ઘીમાં આથેલું ગોસ્ત દહી સાથેજ ભેળી જરા લાલ કરી ધાણા નાખી સવા શેર પાણી રેડી એક કકરો પડેને છુદેલો સામાન નાખી ઢાકણ ઢાકી ઇંગારે નરમ પકાવી આસરે બે પાશેર જેટલી ગ્રેવી રેહને ઉતારવુ પછી ચાવલના ત્રણ ભાગ કરી તેમાના બે ભાગને તપેલીમાના ગોસ્તની ઉપર તપેલીની કીનારી તરફ ફરતું પાળની કાની સરખુ સફાઇથી મુકીને વચમા સરખો ગોળ ગાળો રાખી બાકીના એક ભાગ ચાવલમા કેસર ભેળીને તેને એ

ગાળામાં સફાઈથી મુકી તેની ઉપર ચણાની દાળ પાથરીને પછી પેલુ જુદું કાઢી રાખેલું કકડાવેલું ઘી ઉપરથી ફરતું રેડવુ અને તપેલીપર બેસ્તુ ચપટ ઢાંકણુ ઢાકી તેની ઉપર ઇગાર મેલી ચુલા ઉપર ઇગારે મુકવું અને ચાવલ બરાબર ચરે પછી ઉતારી ચાવલ સાથે ગોસ્ત ભેળાય નહી પણ હેઠે ગોસ્ત અને ઉપર ચાવલ રેહ તેમ તપેલીમા નીચે સુધી ચમચ ખોસીને કાઢી સફાઈથી સરખુ મુકવું. દીલ્હીના ચોખ્ખા નહી મળેતો પછી જરબીરીયાન જનઠરમાં લખ્યા મુજબના જીરાસાલ ચોખા લેવા.

જરબીરીયાંન રૂમી.

દીલ્હીના ચોખા ટીપરી ૨, હલવાનના જેવું ઘણુંજ કુમળું ગોસ્ત રતલ ૧॥, કાંદા તથા દહીનો મહો દરેક શેર ૧, રસદાર આદુ તોળા ૨, શાહજીરૂં તોળો ૧, એળચી તથા લવંગ દરેક તોળો ૦॥, સોજી ખરી કેસર વાલ ૭, નીમક ખપ મુજબ

જીરાને ખોખરૂ કરવુ અને લવંગને જાદા છુદવા. કેસરને જરા સેકીને બારીક છુદી એળચીના દાણાને પણ બારીક છુદીને બેઉ ભેળવુ ગોસ્તને સાફ કરી નાના કટકા કાપવા અને આદુને છોલી છુદીને તેમાં દોઢ તોળો નીમક ભેળીને તેમા ગોસ્તને ખરમોટી કોડીના મોટા બોલમા ત્રણ કલાક મ્રુથી રાખ્યા પછી માહે કેસર તથા એળચી મેળવવી એ રીતે ગોસ્ત આર્યાને બે કલાક થાયને ચોખાને ચુટી સોજા ધોઇને થડા પાણીમા એક કલાક ભીનવી રાખવા અને ગોસ્ત આર્યાને ત્રણ કલાક થવા આવે ત્યારે કાદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી તદન કલઇ ભરેલા પાટીયામાં ઘી કકડાવી તેમાં તળવા મુકી લાલ થવા આવેને જીરૂં નાખી તેને જરા તળીને પછી લવંગ, આથેલું ગોસ્ત તથા મહો નાખી ચમચે બરાબર મેળવીને દોઢ શેર પાણી રેડી એક તોળો નીમક તથા ચોખા ભેળી ઢાંકણ ઢાંકી ધીમી આચે રાખવું અને ચાવલ નરમ થાય અને ગોસ્ત ચરે તેટલા પાણી સુકાયું હોયતો થોડુ ગરમ પાણી ઉપરથી છાંટવું અને બધું બરાબર ચરે અને પાણી સુકાય પછી ઉતારી ઢાંકણ કાઢી તપેલીને કાંથાપરથી બેઉ હાથે પકડી હેઠેનુ પકવાન ઉપર આવે તેમ ઉછાળીને ભેળવુ અને હેઠે તેમજ ઢાંકણુપર થોડા ઈંગાર રાખી જરાવારે ઉતારવુ. એ વાંની સારી થાયછે. દીલ્હીના ચોખા મળે નહીતો પછી જરબીરીયાંન જનઠરમાં લખ્યા મુજબના જીરાસાલ ચોખા લેવા.

જલેબી અરદની. (ઇમર્ટી).

સોજી અરદની દાળ ભરેલી શેર ૧, સોજુ ઘી તથા સોજી ખાંડ દરેક શેર ૪

દાળને ચુંટી સોજી કરી થંડા પાણીમા ભીનવી રાખ્વી અને તેનાં છલટાં અળગા થાયને ચોળી ચોળી પાણી નામીને તે બધા કાઢી નાખી દાળને સોજા પાતા ઉપર ઘણીજ બારીક પીસીને કલઇ ભરેલી થાળીમાં મુકી તેની ઉપર ભીનું કપડું ઢાંકીને બે કલાક રાખ્યા બાદ તેમાથી થોડી થોડી લઇ ત્રાબાની તદન કલઇ ભરેલી કથરોટ યા ખુનચામા નાખી તેની ઉપર જોરથી હથેલી ઘસીને ખુબ તરેહ મથવુ, જેમ કરતાં આટામા ખમીર ચઢીને સફેદ થશે પછી ઘણાજ જાદા સફેદ સોજા કપડાંના નવ ઇંચ સમચોરસ બે કટકા લઇ તેને કીનારીપરની ચારે બોરદુથી સાથે સીવીને બેવડા કરવા અને તે કપડાની બરાબર વચોવચમા સુકા વટાણા જેટલો ગોળ એક બટન હોલ પાડી પેલા મથેલા આટામાથી મોટા બે ચમચા જેટલો એ કપડાની વચમા મુકી ચારે છેડા સાથે પકડીને પોતળુ બાધે તેમ મુઠીમા ધરવુ અને જલેબી ઘઉંના આટાનીમા લખ્યા મુજબ પેણામા ઘીને કકડાવી તેની ઉપર પોતળુ ધરીને મુઠી દાબવી, જેથી અંદર ભરેલો આટો પેલા હોલમાથી બાહેર નીકળવા માડશે તેનો સાતેક ઇચના વ્યાસનો એક આંટો પેહલે પેણામાં સરખો ગોળ પાડી તેને અથડાવીને બીજો એક આટો એમજ પાડવો અને પેહલાં પાંણા ઉપર આપેલી આકૃતીઓમા જલેબીનીછે તેવા આકારની જલેબી પાડી જલેબી ઘઉંના આટાનીમા લખ્યા મુજબ ખાડનો શીરો આગમચથી બનાવી તેમાજ લખેલી રીતે એ જલેબી તળીને તેજ રીતે એને શીરો પાવો. ગમેતો તેમા લખ્યા મુજબ એના શીરામા પણ કેસર અથવા ઍસૅન્સ નાખ્વુ. આએ જલેબી જોવામા તેમજ ખાવામા ઘણી સારી લાગેછે, પણ એ ઘણી મોટી બની શકશે નહી, કારણ વચમાનો ગાળો મોટો થવાથી ભાગી જાયછે, તોપણ ઘણી વખત બનાવતા હાથે ચઢયા પછી ગમેતો વચમાના ખાલી ગાળામા બીજી કાઇ તરેહ યા ચોકડી પાડીને તે પુરી લેવો એ જલેબીને હીંદુસ્તાનીમા ઇમર્ટી કેહછે અને એને બનાવવામા મજબુત હાથનુ કામછે.

જલેબી ઘઉના આટાની.

પેહલા નબરની સેાજી શાકરીયા ખાડ શેર ૧૨, સેાજુ મીઠાઈનું ઘી શેર ૬, મીલનેા પેહલા નબરનેા સુપરફાઇન ઘઉંનેા આટેા રતલ ૨, બદામની બીજ, ભાજેલા પસ્તા તથા સેાજી ચારેાળી દરેક તેાળા ૫, સેાજી ખરી કેસર તેાળેા ૦ાા, લીંબુનેા ગાળેલેા રસ નાના ચમચા ૩, સેાજુ દહી તેાળેા ૧

જલેબી બનાવવા માટે તળીયામા હેઠે એક આધરાવાળુ અને ઘણુા મેાટા નાળીયેરના જેવા આકારનુ લબાચુ વાસણ આવેછે, જેને કરવરેા કેહછે તેવુ ત્રાબાનુ અથવા ઍલ્યુમીનમનુ વાસણ હેઠેથી નાળીયેરની કાની સાકડું પણ ઉપરથી નાળીયરનેા વચલેા ભાગ હેાયછે તેટલુ પેાહેાળું બનાવવુ પણ જલેબી મેાટી નાની જેવી કરવી હેાય તે મુજબ તેના આકડાના આટા પડે તેવેા નાનેા મેાટેા છેડ જોઇયે અને એ વાસણમા જલેબીની મેળવણી ભરીયા પછી છેડમાથી જેટલી ધાર નીકળેછે તેટલીજ તે તળાયા પછી થતી નથી, પણ ધીમાં મેળવણી રેડતાજ તે ખીલીને આકડા જાદા થાયછે, તેટલામાટે તે પ્રમાણેના છેડવાળું વાસણ બરાબર લેવુ જોઈયે પણ એ મુજબનુ વાસણ નહી બનેતેા પછી એક ઘણા મેાટા લાબા નાળીયેરનેા ચેાટલી તરફનેા ઉપરનેા થેાડેા ભાગ સરખેા ભાજીને કાઢી નાખ્યા પછી બાકીના મેાટા ભાગમાથી કેાપરૂ કાઢી નાખીને અદરથી સેાજુ કરી ઉપરથી પણ છરીથી ઓખવીને બરાબર સાફ કરવુ પછી એક લાબા ખીલાને ઇગારમા ટપાવી તે વડે ઉપર લખ્યા મુજબનેા નાનેા મેાટેા જેટલેા જોઇયે તેટલેા સરખેા ગેાળ છેડ કાટળીની હેઠે સરખેા પાડવેા અથવા ઉપરથી ઘણી પેાહેાળી થાય તેવી નહી પણ મજાહના સરખા લંબાચા ઘાટની પત્રાની ગળણી કરાવવી, પણ હમેશ ગળણીની હેઠેથી ધાર પડવા માટે જે લાબી નળી મુકેલી હેાયછે તેવી એ ગળણીને મુકવી નહી. કારણ તે નળીમાથી મેળવણીની ધાર નીકળી શકતી નથી, માટે નળી વગરની ઉપર લખ્યા મુજબના હેઠે એક આધરાની ગળણી કરાવવી. જલેબી તળવા માટે ઉભી ઉંડી કીનારીનેા લેાખડનેા મેાટેા પેણેા હેાયતેા એકજ વખતે સામટી ચાર પાચ જલેબી તળી શકાય અને તેથી ધીનેા બીગાડ નહી થાય માટે બનતા સુધી તેવેાજ પેણેા લેવેા અને તેને સારૂં ચુલેા પણ તે મુકાય તેટલેા મેાટેા અને આસરે પેાણેા ગજ જેટલેા ઉંચેા

અને નીચેથી બળતુ બાહેર નીકળી જાયતેા સરખેા તાપ નહી લાગે માટે નીચે ફરતું લેાઢાનુ પત્રુ જડીને લાકડા મુકવા માટે એક બેારડુપર એવાજ પત્રાનુ બારણુ મુકેલેા ચુલેા આવેછે તે લેવેા, તેમજ જલેબી ફેરવવા સારૂ આસરે અડધેા ગજ લાબી લેાઢાની પતળી સેાઇ ગેાળ સીક લેવી અથવા એટલીજ લાબી બાંબુની ગેાળ સેાટી લેવી અને તેની સાથે બીજી એક તસુ જેટલી પેાહેાળી બાબુની પતી પણ રાખવી પછી જલેબી બનાવવી હેાય ત્યારે સાજના બધા આટાને ચાળી તેમાથી અડધા રતલને આસરે જુદેા કાઢી રાખવેા અને બધી મેળવણીથી અડધી ભરાય તેટલી એક તદન કલઈ ભરેલી ઉંડી તપેલીમાં આસરે એક શેર જેટલું થડુ પાણી રેડી બાકીના બધા આટાને તેમા નાખી હાથ સેાજા કરીને પછી હાથ વડેજ ખુબ જેારથી પાણી સાથે આટાને મેળવવેા, જેમ કરતા ઘટેતેા બીજું પાણી રેડી મેળવણીને ઘટ જેવી કરી દહીમા જરા થંડું પાણી ભેળીને માહે તે નાખી મેળવણીમા હાથ નાખીને સેાટાથી છુટે તેમ ગેાળને ગેાળ જેારમાં હાથ ફેરવીને સારીકાની મેળવીને મજાહની ચીકાસદાર મેળવણી થાયને ઉપર કલઇ ભરેલુ ઢાકણુ ઢાકી તેની ઉપર ધેાવુ કપડુ બાધીને બાવરચીખાનામા ચુલાથી છેટે મુકી તેની ઉપર બીજુ મેાટુ તપેલું ઢાકી તેર ચૈાદ કલાક રાખ્વુ એ રીતે મેળવણી ઢાકી રાખ્યાને એટલા કલાક થવા આવે તેની થેાડા વખત અગાઉ કેસરને કલઈવાળા ઢાકણુમા ઇગારે સેકી પીતળની ખલમા ઘણી બારીક વાટી થેાડા ગરમ પાણી સાથે કેાડીના વાસણુમા મેળવવી તે પછી શીરેા બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ દુધ નાખીને ખાડનેા મજાહનેા તદન નીતરેા ચાસવાળેા શીરેા બનાવી એક કલઇ ભરેલા પેાહેાળા પાટીયામા ગાળીને તેમા કેસરનેા રગ ખપતેા ખપતેા ભેળીને ઘણેા ઘેરા રંગનેા શીરેા કરવેા. તેટલા મેળવણી રાખ્યાને તેર ચૈાદ કલાક થાયને તપેલી ઉઘાડી મેળવણીમા સેાજુ ગરમ પાણી થેાડુ નામી ઉપર મુજબ સાફ હાથે સારીકાની ઘુટીને પેલેા જુદેા રાખેલેા બાકીનેા અડધેા રતલ આટેા માહે નાખી આટાનેા સેજબી ગાંગડેા રેહ નહી તેમ ખુબ તરેહ હાથવડે ઘુંટીને મેળવણી ઘણી ઘાડી અને ચીવટ કરી તેમાં કેસર ભેળેલા શીરામાથી નાના ચારેક ચમચા જેટલેા ભેળવેા તે પછી શીરેા બંધાય નહી માટે માહે લીબુનેા રસ ભેળી ગરમ રાખવા માટે ઘણા સેજ ઇંગારને ચુલામાં છુટા છુટા મુકી તેપર તપેલુ મુકવુ ત્યારબાદ ઉપર લખ્યા મુજબના

પેણાને ઉજાળી સેાજો કરી તેવાજ ચુલાને હેઠે જમીનપર રાખ પાથરીને તેની ઉપર મુકી તેની અંદર બળતુ કરવુ અને ઉપર પેણેા મુકી તે પેાણેા ભરાય તેટલુ તેમા ઘી નાખવુ અને તે બરાબર કકડીને માહેથી ઘણેા ધું'માડેા નીકળેને મેાટું બળતુ રાખવું નહી પણ ચુલા હેઠે ફરતુ ધીમું બળતું રાખી મેળવણી ભરવા માટે ઉપર મુજબનુ વાસણ યા કાટળી જેખી તૈયાર કીધેલું હેાય તેમા જલેબીની મેળવણીને છેક ઉપર સુધી ભરી જમણા હાથમા પકડીને આધરામાથી તે બાહેર નીકળી નહી જાય માટે ડાવા હાથનુ આગળુ દાબવું એમ છેક ઉપર સુધી મેળવણી ભરવાનુ કારણ એમછે કે તેના વજનનુ દબાણ થયાથી મેળવણીની ધાર બરાબર નીકળી શકેછે અને વાસણ અધુરૂં રેડતા વજન એાછેા થઈ હલકુ થાયછે એટલે મેળવણીની ધાર એકસરખી રેળાની કાની નહી પણ અટકી અટકીને નીકળેછે, તેટલામાટે પેણામાં એક જલેબી પાડયા પછી વાસણને પાછુ ભરવું જોઇયે, તેમજ જો મેળવણી ઘણી ઘટ થયલી હશેતેા પછી તે પણ આધરામાથી નીકળશે નહી માટે જો તે સબબે નહી નીકળેતેા પછી માહે થ ડુ પાણી થેાડુ રેડી ખુબ તરેહ પાછું મેળવીને અડધેા કલાક રાખ્યા પછી જલેબી બનાવવી કારણ માહે પાણી બરાબર ભેળાય નહીતેા પછી મેળવણી ધીમા છછરયા કરેછે અને બરાબર થતુ નથી એ રીતે મેળવણીથી ભરેલા વાસણને પેણામાના કકડતા ઘીથા ચારેક ઇંચને છેટે પકડીને હેઠે દાબેલી આગળી કાઢી નાખી અને તેમાથી મેળવણીની ધાર પડે તેને જેટલી નાની મેાટી જલેબી કરવી હેાય તે મુજબ તેના વચમાના વ્યાસ જેટલેા એક આડેા આટેા પેણામા જમણી બેારદુથી રેડવા માડીને ડાવા હાથ તરફ જાય તેમ પાડીને પછી જલેબીનેા બાહેરનેા મેાટેા આકડેા પેહલે પાડીને પછી તેની અંદરના બધા આટા અકેક સાથે અથડાવી છેક વચમા સુધી પાડીને આખી જલેબી કીધા પછી વાસણના છેડપર પાછુ આંગળું દાબઃ લઈ પાછુ ઉપર પ્રમાણે મેળવણીથી વાસણ ભરીને એજ રીતે પેણામા જેટલી સમાય તેટલી બીજી જલેબી પાડવી. જલેબીના આટા અકેકથી છુટા પડયા હેાયતેા તે તળાઇને કકરી થાય તે આગમચ પેલી સીકથી બધા અકેક સાથે અથડાવી બાહેરનેા આટેા પણ એમજ સરખેા કરીને મજાહની ગેાળ જલેબી કરવી જલેબી પાડવાની રીતતેા પેહલે આડેા આટેા રેડયા પછી બાહેરના આકડાથીજ પાડવાનીછે. પણ શીખાઉને

હાથે તેમ સરખી ગોળ પડી શકશે નહી માટે ગમેતો પેહલે વચમાંથી શુરૂ કરીને છેલ્લો છેક બાહેરનો આટો રેડયા પછી તે બધા આંટાના આંકડાની ઉપર વચમા એક આડો આટો મારીને બધા છુટા આકડાને જાણે તેનેથી બાધી લેવા પછી જલેબીનુ હેઠેનુ પડ બધેથી એકસરખુ પીળા ઘેરા રગનુ અને કકરૂ તળાયને પેલી લોઢાની સીક યા બાબુની ગોળ સોટીને જલેબીના આકડા ભાગે નહી તેમ સભાળથી માહે ખોસીને પેણામાનુ ઘી ઉડીને બાહેર છટાય નહી તેની સભાળ રાખી પેલી બીજી બાબુની પતીનો ટેકો રાખીને પડ ફેરવવુ અને એમજ બીજુ પડ તળાયને કકરી થઇછે કે નહી તે તપાસવા માટે પેલી સીકને ઉપર જરા ઠોકી જોવી, જો જલેબી કકરી થયલી હશેતો ખખડવાનો આવાજ ખડખડ કરી સભળાશે. પછી એજ રીતે જલેબીને ઉચકીને શીરાના તપેલામા મુકી બીજી જે જલેબી તૈયાર હોય તેને પણ એમજ કાઢીને એકેકની ઉપર બે ત્રણ જલેબી સાથે પણ મુકીને તેને બીજા માણસે હલકે હાથે ઝારાથી જરાવાર દાબી રાખવી અને શીરો પીયેને ઝારાથીજ જલેબી ઉચકી માહેથી શીરાને તપેલામા ટપકવા દઇને પછી એક કલઈ ભરેલો મોટો થાળો જરા ઢળતો મુકી તેની ઉચી બોરડુપર જલેબી મુકવી, જેથી માહેલો શીરો નીકળી ઢળીને નીચે એકઠો થશે તે પછી જલેબી ભાગે નહી તેમ સભાળથી ઉચકીને બીજા વાસણમા મુકવી એ રીતે બધી જલેબી થાયને એકેક જલેબીને જુદી જુદી બારીક કોરા સફેદ કાગજની ઉપર મુકવી અને બદામને છોલીને અને પસ્તાની એમજ ઘણીજ બારીક સ્લાઇસ કાપી ચારોળી તથા એળચી સાથે જલેબીની ઉપર ભભરાવી શોભા માટે થોડી તાજા ગોલાબના ફુલની પાદડીઓ પણ છાટવી. રોજ અથવા વૅનીલાની જલેબી બનાવવી હોયતો તેના શીરામા કેસર નાખવી નહી પણ આટાની મેળવણી તૈયાર થાયને થોડો બાળેલી ખાડનો રગ બનાવી મેળવણી ફીકા લાલ જેવા રંગની થાય તેટલો તેમા એ રગ જરા મેળવો અને શીરો કીધા પછી તેમા ઍસૅન્સ ઑવ રોજ જે ઘણુ જલદ હોયછે માટે પેહલે ઘણું સેજ મેળીને શીરો ચાખી જોવો અને તેનો ટેસ્ટ નહી લાગેતો બરાબર ટેસ્ટ લાગે તેટલુ ખપતુ ખપતુ જરા જરા મેળવું. વૅનીલાનુ ઍસૅન્સ પણ એજ રીતે શીરામા પુરતા ટેસ્ટનુ મેળવુ પછી પેહલે એક જલેબી તળી તેને શીરો પાઇને ચાખી જોવી અને ઍસૅન્સ ઓછું લાગેતો ઘટે તેટલુ બીજું મેળવુ બે ચાર વખત કીધાથી કાઇ જલેબી બની શકતી નથી, ઓછામા ઓછીબી બાર તેર વખત બનાવીને બીગડયા પછી હાથે ચઢીને બની શકેછે.

જલેબી રવાની. (પરભુ લોકની).

એક રતલ ઘણુાજ ઝીણા સફેદ રવાને તદનજ કલઈભરેલી થાળી અથવા સેજબી ખોપડી નીકળેલી નહી હોય તેવી ઍનેમલની થાળીમાં ચાળવો અને આગળા ડાજે નહી તેટલુ જરા ગરમ પાણીને રવામા થોડું મેળવી ઘટ કરી અડધો તોળો સોજી કઠણ દહી તથા ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો ઘી ભેળી વાટેલુ નીમક એક ચમઠી નાખીને રવાના દાણા આખા રેહ નહી પણ બધા બરાબર મળી જાય ત્યા સુધી હથેલી વડે ખુબ તરેહ મથીને પછી એ મેળવણીથી પોણી ભરાય તેટલી તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમા ભરી ઢાકીને ઉકુવાળી જગ્યામા ૫દર કલાક રાખ્યા બાદ પાછુ થાળીમા કાઢીને તેમા અરદનો આટો ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો નાખીને મેળવણીમાથી તાર નીકળે તેટલી બધી ચીવટ થાય ત્યા સુધી મથવુ પછી જલેબી આટાનીમા લખ્યા મુજબ કેસર નાખેલો શીરો તૈયાર કરવો અને એજ જલેબીમા લખેલી રીતે પણ આએ રવાની મેળવણીની મોટી નહી પણ નાની નાની જલેબી બનાવીને તેજ રીતે શીરામા બોળવી. એ જલેબીની મેળવણી બીજી રીતથી બનાવવી હોયતો રવો તથા મીલનો પેહલા નબરનો ઘઉંનો આટો દરેક અડધો રતલ લઇ તેમા ઉપર લખ્યા જેટલું ઘી તથા દહી નાખી એજ રીતે મથીને મેળવણી તૈયાર કીધા પછી એની પણ નાની જલેબી બનાવીને શીરામા બોળવી. પણ એમા અરદનો આટો નાખવો નહી.

જામ ઍપ્રીકોટ.

મજાહનાં સોજા મોટા પાકા સુકી રૂતુના તાજાં ઍપ્રીકોટ લેવા અને તેની છાલ એમજ હાથથી છોલવી. પણ તેમ નહી છોલાયતો પછી પીચ, ઍપ્રીકોટ તથા ટામેટા છોલવાની રીતમા લખ્યા મુજબ છોલી ઉભા બબે કકડા કાપી અદરના ઠરીયા કાઢીને પછી ઍપ્રીકોટ તોળીને એક રતલ લઈ જાદી છુંદેલી લોફ શુગર અને તે નહી હોયતો પેહલા નબરની જાદી શાકરીયા ખાંડ એક રતલ સાથે ભેળીને કોડીના વાસણમા ભરી ઢાંકીને બાર કલાક રાખવુ પછી ઍપ્રીકોટમાથી નીકળેલા ઠરીયામાથી અડધાને ભાજી તેમાંના મગજને બદામ, પસ્તા તથા ચારોળી છોલવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ છોલી ધોઇ જુદી કોરડા કરીને તેના આડા બબે કટકા

કાપવા અને ઍપ્રીકોટને બાર કલાક થાયને તદનજ કલઇ ભરેલી તપેલી અથવા સેજ઼ પી ખોપડી નીકળેલી નહી હોય તેવા તદન આખા ઍનેમલના વાસણમા કાપેલાં મગજ સાથે નાખી ઈંગારે ઉઘાડુ મુકવુ અને ઉપર મેલ આવે તે કાઢયા કરી જે કટકા ચાસ પીને લાલ થતા જાય તેને સોજાં કોડીના બોલમા કાઢી લેવા અને એ રીતે બધા બરાબર થઇ રેહને ઉતારી જૅલીના પૉટમા ભરી શીરાને મગજ સાથેજ માહે રેડવો અને તદન થંડી થાયને પૉટની ડોક જેટલા સફેદ કોરા કાગજના ગોળ કટકા કાપી સોજા ખાવાનાં ઑલીવ ઑઇલમા બોળી પૉટમા ભરેલી જામની ઉપર બે ત્રણ કટકા બેસ્તા મુકી પૉટની ડોકની ઉપર સફેદ ઝીણુ કાગજ મુકી તેની ઉપર ઇંડાની સફેદી લગાડીને વળગાવીને ઢાકણ ઢાકવુ, તેથી ઍર ટાઇટ થશે

જામ અંજીરની.

મોટા સોજા તાજા પાકા છોલેલા અંજીર તથા સોજી ખાંડ દરેક રતલ ૧।

કોડીના વાસણમા અંજીર મુકી તેની ઉપર પાશેર જેટલી ખાંડ ભભરાવી બેથી હઠી કલાક રાખ્યા બાદ બચી ખાંડ નાખી બધા અંજીર ભચડીને બરાબર મેળવી કલઇ ભરેલી તપેલીમા નાખી ઢાકીને ધગધગને ઇગારે મુકી અવાર નવાર ઉઘાડી ઉપર ખીયા તથા મેલ આવે તેને લાકડાના ચમચા યા કલઇ ભરેલી નાની ચમચથી કાઢયા કરવું. જામ ઘણી ઘટ કરવી નહી કાકે થંડી થયા પછી સુકી થઇ જશે, માટે સેજ઼ ઘટ થાયને ઉતારી તુર્તજ બીજા કોડી યા કલઇવાળા વાસણમા ખાલી કરી થંડી થાયને જામ તથા જૅલી બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ ભરવી ઉપલા સામાનની જામ રતલ ૨ ને આસરે થાયછે અને મોટા છોલેલા સોલ અંજીરનુ વજન રતલ ૧ ને આસરે થાયછે

જામ આંમરાની.

આમરાના ઝાડ ઉપર પીળા રંગના ખાટા આમરાના ઝુમખા થાયછે તે પાક ઉપર ચઢેલા ફીકા ગોલાબી જેવા રંગના આમરા લેવા અને તેના ડીચકા તોડીને પછી રતલ ૧।। લઇ સોજા ધોઇ તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં બે શેર પાણી સાથે ઢાકીને ઇગારે મુકી તદન નરમ થાયને માહે પાણી રેહેલુ હોય તેને કોડીના વાસણમા કાઢી લેવુ અને આમરાને તદન

કલઈ ભરેલી ચાળણી યા બેાયામાથી છાડી કાઢી ઠરીયાને ફેકી દઇ પેલાં કાઢી લીધેલા પાણીમાં છાડેલા આંમરાને પાછા નાખી તેમા સેાજી ખાંડ રતલ ૧ ભેળી ઇંગારે મુકી લાકડાના ચમચા અથવા કલઈ ભરેલી નાની ચમચથી અવાર નવાર ફેરવ્યા કરવુ અને પાણીનેા ભાગ બળી જઇ જામ ઘટ થાયને ઉતારવી, કઠણુ કરવી નહી એ જામ મજાહની લાગેછે,

જામ કેરીની.

હાફુસ યા પાયરીની અર્ધકચરી યા પાકી કેરીને છેાલી ગેાટળાં કાઢી નાખી નકી ગર રતલ ૧ મા અડધેા શેર પાણી રેડી જામ પેરનીમાં લખ્યા મુજબ બનાવવી પણુ કાચી કેરીમા પેરનીમા લખેલ હીસાબે ખાંડ લેવી નહી પણુ એક રતલ કેરીએ બે રતલ ખાંડ લેવી વધારે જામ બનાવવામાં જામ તથા જૅલી બનાવવાની રીતમાં જોઇને તે મુજબ પાણી રેડવું.

જામ ગાજરની.

થેાડાં સેાજા મેાટા પણુ કુમળાં સાખ્યા વગરના ગાજરને છેાલી વચમાનેા લીલેા ભાગ કાઢી નાખી બાકી રેહ તેના કકડા કાપી તદન નરમ બાફી પાણીમાથી કાઢીને તેાળવા અને તે રતલ ૧ મા સેાજી ખાંડ રતલ ૧ ભેળી ધગધગતે ઇંગારે ઉઘાડુ મુકી અવાર નવાર લાકડાંના ચમચા યા કલઇ ભરેલી નાની ચમચે ફેરવ્યા કરી થેાડેા વખત પછી ઇગાર જરા એાછા કરીને પાકા સત્રાની છાલનેા બારીક કાપેલેા રેસેા તેાળેા ૧ નાખી જામ જરા નરમ જેવી થાયને ઉતારી લગભગ થડી થાયને લીંબુ ૧ નેા ગાળેલેા રસ તથા બ્રંડી ચમચી ૨ ભેળવેા

જામ ગ્રીનગેજ.

ઘણાજ પાકેલા નહી હેાય તેવા મજાહના સેાજા એક રતલ ગ્રીનગેજ લેવાં અને તેને પીચ, ઍપ્રીકેાટ તથા ટામેાટા છેાલવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ છેાલી અદરથી ઠરીયા કાઢી નાખવા અને સેાજી પેહલા નબરની પંદર તેાળા ખાડને કેાડીના મેાટા બેાલમાં ગ્રીનગેજ સાથે ભેળીને પાંચ છ કલાક ઢાંકી રાખ્યા બાદ જામ ડૅમ્સનમા લખ્યા મુજબના વાસણમાં નાખી ઇંગારે ઉઘાડું મુકી લાકડાના યા રૂપાંના ચમચા વડે અવાર નવાર ફેરવ્યા કરવુ અને ફળ પેાચાં થાયને એવીજ બીજી પદર તેાળા ખાડ

અંદર ભેળવી અને મેલ આવે તે કાઢયા કરી જામ તથા જૅલી બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ તૈયાર થાયને પૉટમા ભરી થંડી થાયને તેજ રીતે પૅક કરવી.

બીજી રીતે એ જામ બનાવવા માટે પાકા ગ્રીનગેજ લેવા અને તેને ધોઇ સેાજા કરીને તદન કલઇ ભરેલા બેાયા અથવા ચાળણીમાથી છાંડી કાઢી વધેલી છાલ તથા ઠરીયા ફેંકી દેવા અને છાડેલા ફળને તેાળી તે એક રતલ લઇ તેમા બારીક છુદેલી ધણી સેાજી ખાડ એક રતલ ભેળી ઉપર મુજબના વાસણુમા ઇગારે મેલી મેલ આવે તે કાઢયા કરી ઉપલીજ રીતે જામ તૈયાર કરીને તેમજ પૉટમા ભરીને પૅક કરવી.

જામ ગુસબરી.

છલટામાથી કાઢેલી સેાજી પાકી ગુસબરી રતલ ૨, સેાજી સફેદ ખાડ રતલ ૧॥।

ગુસબરી ફુલમા લખેલુ છે તે રીતે ગુસબરીને છેાલવી પછી સેાજાં કેાડીના વાસણુમા ગુસબરીને ખાડ સાથે ખુબ ભચડીને ત્રણથી ચાર કલાક ઢાંકી રાખ્યા પછી ઉપર બીયા તરી આવે તેને જાજરા કપડામા નાખી ગાળીને કાઢી નાખી ગાળેલા રસને પાછેા અદર રેડવેા અને સેાજી તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમા બધુ નાખી ઈંગારે ઉધાડુ મુકી અવાર નવાર માહે લાકડાનેા ચમચેા યા તદન કલઇ ભરેલી ચમચ ફેરવ્યા કરી જામ જરા ઘટ જેવી થાયને ઉતારવી ઘણી ઘટ કરવી નહી તેમ કીધાથી થડી પડતા ટાઇટ થઈ જાયછે થડી થાયને જામ તથા જૅલી બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ પૉટમા ભરવી.

જામ ટામેાટાંની.

સેાજાં મેાટા પાકાં લાલ ટામેાટા તથા ઘણી સેાજી ખાડ દરેક રતલ ૧, છુંદીને મલમલના કપડાથી ચાળેલી સુંઠ તેાળેા ૦।, પાકા સત્રાની પીળી છાલનેા બારીક કાપેલા રેસેા તેાળેા ૧, લીબુનેા ગાળેલા રસ નાનેા ચમચેા ૧

ટામેાટાની ઉપર કકડતુ પાણી રેડીને માહેથી કાઢી લઇ છાલ છેાલીને કાઢી નાખવી અને છેાલેલા ટામેાટાને ખાડ સાથે કેાડીનાં વાસણુમાં નાખી બધા બરાબર ભચડીને થેાડેાવાર રાખ્યા પછી ઉપર

જે બીયાં તરી આવે તેને રસ સુધાંજ બધાં કાઢવાં, માહે રાખવાં નહી, પછી તેને ઝીણા આધરાની કલઇ ભરેલી ચાળણી યા બેાયામાં નાખી તેની ઉપર હથેલી ઘસીને રસ છાડી લઇ બીયાં કાઢી નાખવા અને રસને પાછેા ટામેાટામા રેડી બીજો બધેા સામાન માહે મેળી જામ સત્રાનીમાં લખેલી રીતે એને પણ બનાવવી સત્રાની જામનાં વજન જેટલીજ ઉપર લખેલા સામાનની જામ થાયછે. એ જામ સારી લાગેછે સુઠનેા ટેસ્ટ પસંદ નહી હેાયતેા એાછી નાખવી અથવા મુદલ નાખવી નહી. તદન કલઇવાળી તપેલીમાં બનાવવી.

જામ તથા જૅલી બનાવવાની રીત.

જામ તથા જૅલી માટે બરાબર તૈયાર થયલાં ભીનાસ વગરના ફળ લઈ તેને બરાબર સાફ કરવા જ્યાં તુર્તના તેાડેલા તાજા ફળ મલી શકતા હેાય ત્યા ખુલ્લી હવા અને તડકું પડતુ હેાય તે દીને સહવારનાં તેાડીને એકઠા કરવાં. ઘણાખરાં ફળમાં જમી જવાનેા ગુણ હેાયછે, પણ કેાઇમાજ બ ધાવાની ખાસીયત નહી હેાવાથી તેનેા રસ પાશેરાથી ભરેલેા શેર ૧ એટલે એક બાટલી થાયતેા તેમા ઘણુ સેાજ્જુ જૅલેતીન તેાળા ૨॥ જૅલી બનાવતી વેળા માહે નાખવુ જૅલીમા ખાંડ છુંદીને નાખવી કરી લખેલુ હેાયતેા આગમચથી છુદવી નહી પણ બનાવતી વેળાજ છુંદવી. પણ જામમાં છુદેલી લેવી નહીં, તેથી જામ ગદળી થાયછે. માટે જો લેાફશુગર હેાયતેા તેને જાદી ખેાખરી કરવી. જૅલી માટે રસ નીચવીને કાઢયાથી જલદી નીકળેછે ખરેા પણ તેથી જૅલી ગદળી થાયછે, તેટલા માટે જૅલીબૅગ અને તે નહી હેાયતેા પછી ઘણી જાદી નહી તેમજ પતળી પણ નહી તેવી જરા ઘટ કુમાસની સેાજી સફેદ ફલૅનલનેા સમચેારસ એક ગજ કટકેા લેવેા અને એ નહીજ હેાયતેા એટલેાજ મેાટેા જરા જાજરેા સફેદ કપડાનેા કટકેા લેવેા યા તુવાલ લેવેા અને તેને ગરમ પાણીમા બેાળીને નીચવવુ અને તેના ચારે છેડા સાથે દેારીના એકેક કટકાને મજબુત બાધી લઈ એક ચાર પગના લાકડાનાં સ્તુલના પગ ઉપર રેહ તેમ ઉલટું મુકી તેના ચારે પગ સાથે અથવા એક લાખડની આન્ની સાથે અથવાતેા એક ખુરસીની પીઠ હેઠે ભેાંયને લાગે અને આગલા બેઉ પગ ઉપર રેહ તેમ મુકીને તેના પગની સાથે એ કટકાની દેારીને મજબુત બાધીને ઝેાળી જેવુ કરી તેની હેઠે બીજુ કેાડીનું યા

તદન કલઈ ભરેલુ વાસણ મુકીને જૅલી થાય તેટલા એ મુજબ તૈયા' કરી રાખવુ ખરીયાની જૅલી માટે પણ એમજ ઝોળી બાંધીને તૈયાર કરવી. પછી જેખી જૅલી હોય તેને એ ઝોળીમાં રેડી દઇ ભચડયા વગર એમજ પોતાની મેલે હલવે હલવે માહેથી ગળવા દેવી કારણ ભચડીને ગાળીયાથી જૅલી ગદળી થાયછે જૅલી યા જામ કોઇમા લખેલું હોયતો તેનેજ ધીમે બળતે મુકવુ, બાકી ગામઠી કોલસાને ધગધગતે ઈંગારે પેહલે જામને મુકી ખાડ નાખ્યા પછી ઇંગાર ઓછા કરી જામની ઉપર ખીયા તથા મેલ આવે તેને લાકડાના, રૂપાના યા કોડીના ચમચા વડે અથવા તદન કલઇ ભરેલી નાની ચમચથી કાઢવો, બીજી કોઇબી ધાતુનું લેવું નહી બનતા સુધી તદન સાફ સફાઇદાર માટીનાં વાસણમાજ જામ યા જૅલી બનાવવી અને તે નહી હોયતો પછી તદન કલઇ ભરેલી તપેલી લેવી પણ વાસણને ઇગાર સાથે અથડાવીને મુકવુ નહી, દુર રાખવુ ઘણી ખરી જામને કઠણ થવા દેવી નહી. કારણ તે થ ડી થયા પછી સુકી થઇ ચીવટ થાયછે, માટે શીરા સાથની જરા ઢીળી હોયનેજ ઉતારયાથી પછી થ ડી થયાથી તે બરાબર થાયછે પણ વળી તૈયાર થયલી જામ યા જૅલીને તેજ ગરમ વાસણમા રાખ્યાથી વધારે ટાઇટ થાયછે માટે ચુલેથી ઉતારી તુર્તજ બીજાં કોડીનાં યા તદનજ કલઇ ભરેલા વાસણમા ખાલી કરવી. જે જૅલીમા તૈયાર જેલી કેટલી રાખવી ને લખેલુ હોયતો તેને વધુ બળવા દેવી નહી પણ સેજ વધારે હોય ત્યારેજ ઉતારી ભરી જોઇને પછી લખ્યા પ્રમાણેની થાય ત્યા સુધી બાળવી, વધતી ઓછી કરવી નહી જૅલી તૈયાર થવા આવેને રકાબીમા જરા નાખવી અને બ ધાય તેવી લાગેતો પછી જરાવારમાંજ ઉપર મુજબ તૈયાર કરીને બીજાં વાસણમા ખાલી કરવી કેમકે તે પછી ચુલે વધુવાર રાખ્યાથી શીરામા ચાસ આવ્યાથી જૅલીનો તેજદાર રગ બળી જઇ ગોળના ચાસ જેવી થશે અને પછી તે જૅલી કદી બંધાશેજ નહી, માટે જૅલી બનાવવામાં ઘણી સ ભાળ રાખવી. બનતા સુધી જૅલી તથા જામને નાના પૉટ યા મોટા મોઢાની સીસીઓમા ભરવી, જેથી મોટા જથ્થામા બનાવેલી હોયતો ઉઘાડયા વગરજ અવાર નવાર તપાસી શકાય જો જામમા સેજબી ફીણ આવેલુ જણાયતો પછી કાઢીને પાછી જરાવાર ઈંગારે મુકવી જામ થ ડી થાયને ભરવી અને પછી તેની ઉપર બ્રૅંડીમા ભીનવેલુ ઝીણુ કોરૂ સફેદ કાગજ મુકવુ અને સીસીની ડોકની હેઠે ફરતુ એક ઇંચ વીટળાય તેટલા લખવાના કોરા

સફેદ કાગળના ગોળ કકડાને ઇડાની કફ ચઢાવેલી સફેદી અથવા પાણીમા પીગળાવેલો ગુંદર એક પડે લગાડીને તે પડ અંદર જાય તેમ તુર્ત ઉપર વળગાવી લીધાથી ઢોલના જેવુ ટાઇટ થઇ ઍર ટાઇટ થશે વધારે જામ હોયતો તેને સુકી પણ થંડકવાળી જગ્યામા ભરી રાખવી કારણ ભીનાસ અને સરડીથી ફુગ ચઢેછે અને ગરમીથી માહે જોશ આવેછે જૅલીને પણ પૉટમા ભરીને તદન થંડી થયા પછી પૅક કરવી આએ ચોપડીમા સઘળી જાતની જામ તથા જૅલી થોડું થોડુંજ બનાવવા લખેલુ છે પણ થોડીને બદલે મોટો ઘાન કરવો હોયતો પછી એમા લખેલ હીસાબે પાણી રેડતાંતો એકદમ ઘણુ જ થઇ જાય અને તે બાળવાને ઘણો વખત લાગે એટલુજ નહી પણ તેમ બાળતા ફળનો રંગ, ટેસ્ટ અને સુગંઢ પણ બળી જાય, તેટલામાટે જે જૅલીમા પાણી નાખવાનુ લખેલુ હોય તેમા કેટલુ રેડવુ જોઇયે તે વીશે જૅલી પીચનીમાં બરાબર સમજ પાડીને લખેલુછે તેજ મુજબ કોઇપણ ફળની જૅલી બનાવવામા તેના પ્રમાણ મુજબ પાણી ઓછુ લેવુ, તેમજ ઘણીખરી જૅલી ઇગારે બનાવવા લખેલુ છે તેમ થોડી જૅલી બની શકેછે પણ મોટો ઘાન કરવો હોય ત્યારે ઉંડા વાસણમા રેડીને બળતેજ મુકવુ, પણ જૅલી બળતી વેળા ઉભાયછે તેની સંભાળ રાખવી. જામનો પણ મોટો ઘાન કરવો હોયતો તેને પેહેલ ધીમે બળતે રાખ્યા પછી તૈયાર થવા આવેને ઇંગારે મુકવી, તેમજ વળી કોઇ જામ બનાવવામા પાણી રેડવાનુ હોયછે તે પણ ઉપર સમજ પાડીછે તે મુજબ અને તે રીતે ઓછુજ લેવું. જૅલીને માટે રસ કાઢવા ઉકાળતી વેળા ઢાકવા લખેલુ હોય તોજ ઉપર ઢાકણુ ઢાકવુ, બાકી હમેશ બધી જામ તથા જૅલી બનાવતી વેળા ઢાકણ ઢાકવુ નહી માટીની યા તદન કલઇ ભરેલી તપેલી નહી હોયતો ઍનેમલનુ વાસણ સેજ પણ ખોપડા નીકળીને ભાગેલુ નહી હોય તેવુ તદનજ આખુ હોયતો તે ચાલશે.

જામનુ સૅંડવીચ.

બીના ચોખાનો અથવા મીલનો પેહેલા નંબરનો ચોખાનો આટો તથા મીલનો પેહેલા નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા ખાંડ દરેક નવટાંક ક્રીમ ભરેલી પાશેર ૧, દુધ પાશેર ૦ાા, તાજા ઇડાં ૨, નીમક ચમચી ૧, માખણ તથા કોઇપણ જાતની જામ ખપ મુજબ.

ઇડાની સફેદીને કઠણુ કરૂ ચઢાવવેા. દાળને દોહવી આટામાં બરાબર મેળવીને પછી માહે દુધ, ક્રીમ, ખાંડ તથા નીમક ભેળી છેલ્લે સફેદી મેળવી પાચ મીનીટ ખુબ ઘુટવુ પછી એ મેળવણી સમાય તેટલી બે રકાબીઓને માખણુ લગાડી તેમા રેડી ગરમ ભઠ્ઠીમા બદામી રંગનુ ભુંજી રકાબીઓમાથી કાઢી લઈ ઉપરના પડ ઉપર જામ ચેાપડી જામવાળા બેઉ પડ એકેક સાથે વળગાવવા

જામ ડૅમ્સન.

તાજા તેાડેલા તદન બરાબર પાકેલા બે રતલ ડૅમ્સન લેવા અને તેને પીચ, ઍપ્રીકેાટ તથા ટામેટા છેાલવાની રીતમા લખ્યા મુજબ છેાલી તદન કલઈ ભરેલી તપેલીમા અથવા સેજબી ખેાપડી નીકળેલી નહી હેાય તેવા તદનજ આખા ઍનેમલના વાસણુમા નાખી વીસ પચીસ મીનીટ ઇગારે મુકવુ, પણુ હેઠે લાગે નહી માટે લાકડાના યા રૂપાના ચમચા વડે અવાર નવાર ફેરવવુ પછી માહે છુ દેલી લેાફ શુગર દેાઢ રતલ ભેળી ચમચાથી મેળવ્યા કરી ઉપર મેલ આવે તે કાઢયા કરવેા અને જામ તથા જૅલી બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ તૈયાર થાયને ઉતારી પૅાટમા ભરી થ ડી થાયને તેજ રીતે પૅક કરવી

જામ નાસપતીની.

જૅલી નાસપતીનીમા લખ્યાછે તેવા પાકેલા અને પાકટ ઘણા મેાટા હેાયતેા ત્રણુ અને વચલા કદના હેાયતેા ચાર નાસપતી લઈ તેને છેાલીને તેજ રીતે ચીપ કાપી તેમા લખ્યા મુજબના વાસણુમા એક શેર પાણી સાથે ઢાકીને ઇગારે મુકવુ અને તદનજ નરમ થઇ સેજ રસ રેહને ઉતારી તેમાથા કાઢીને રસ વગર તેાળીને તે જેટલુ થાય તેટલાજ વજનની પેહલા ન બરની શાકરીયા ખાંડ લઇ તેની સાથે સારીકાની ભચડી સેજબી ગાગડેા રેહ નહી તેમ એકરસ કરીને પાછુ પેલા રસમા ભેળી તેમા ખાટા લીબુનેા રસ નાના ત્રણુ ચમચા નાખી પુરતા ઇગાર ઉપર ઉઘાડું મુકવું અને ઉપર મેલ આવે તે કાઢયા કરી અ દર અવાર નવાર ચમચેા ફેરવવેા પણુ એ જામ બીજી જામની માફક શીરા સાથની ઢીળી રાખવી નહી તેમજ કઠણુ પણુ કરવી નહી, પણુ શીરા વગરની બરાબર ઘણી ઘટ થાયને ઉતારી થ ડી પડેને જામ તથા જૅલી બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ પૅાટમા ભરીને પૅક કરવી એ જામ સારી થાયછે

જામ પ્લમ.

સેાજા મેાટાં તાજાં પ્લમ એક રતલ લેવાં અને તેને પીચ, ઍપ્રીકેાટ તથા ટામેાટાં છેાલવાની રીતમા લખ્યા મુજબ છેાલીને માહેથી ઠરીયા કાઢી તેમાના ત્રીજા ભાગ જેટલાને ભાજી અ દરથી મગજ નીકળે તેને બદામ, પસ્તા તથા ચારેાળી છેાલવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ છેાલી ધેાઇ લુછી કેારડા કરીને આડા બબે કટકા કાપવા અને છેાલેલાં પ્લમને કેાડીનાં બેાલમા નાખી તેમા ઘણી સેાજી ખાંડ પેાણેા રતલ ભેળીને ચેાવીસ કલાક ઢાકી રાખ્યા પછી ઉપર જામ દૅમ્સનમાં લખ્યા મુજબનાં વાસણમાં ઇગારે ઉઘાડુ મુકી માહે છેાલેલા મગજ નાખ્વાં અને ડાઝે નહી માટે અવાર નવાર રૂપાનેા યા લાકડાનેા ચમચેા ફેરવ્યા કરી મેલ આવે તે કાઢવેા અને જામ તથા જૅલી બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ જામ તૈયાર થાયને ઉતારી પૅાટમા ભરી થ ડી થાયને તેમજ પૅક કરવી.

જામ પાકાં પપાંઉનો.

સારી જાતના બરાબર પાકેલા મજાહનાં દલદાર પપાઉની લાંબી ચીપ કાપી બીયા કાઢી છેાલીને બબે ઇચના કટકા કાપીને તેાળવુ અને તેનાજ વજન જેટલી પેહલા નંબરની શાકરીયા ખાડ સાથે એક મેાટાં કેાડીનાં બેાલમા ભેળીને બે કલાક ઢાકી રાખ્યા બાદ બધું સારીકાની ભચડી એકરસ કરીને તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમા નાખી ચુલે ઇંગારે ઉઘાડુ મુકવું અને આગમચથી થેાડેા ર ગ બાળેલી ખાડનેા બનાવીને તૈયાર રાખી ચુલે મુકયાને ત્રણ ચાર મીનીટ થાયને જામની મેળવણી ફીકા લાલ રંગની થાય તેટલેા એ ર ગ માહે જરા ભેળવેા અને અવાર નવાર અ દર ચમચેા ફેરવ્યા કરી ઉપર મેલ આવે તે કાઢવેા. પછી જામ ઘટ થાયને ઉતારવી, કઠણ કરવી નહી.

જામ પીચ.

પીચની અંદર ઠરીયા સાથે વળગેલેા ભાગ લાલ હેાયછે તેવાં સારી જાતનાં સેાહડમવાળા અને ઉતરેલા યા કાચાં નહી તેવા બરાબર પાકીને તૈયાર થયલા પીચની છાલને હાથ વડે અને તેમ નહી નીકળેતેા પછી છરીથી છેાલીને એમજ તેાળીને રતલ ૧ા લઇને પછી પીચને ભાજી ચાર ચાર કકડા કરી ઠરીયા સુધાજ કેાડીના વાસણમાં સેાજી ખાંડ

રતલ ૧ા સાથે ચાર પાંચ કલાક ઢાકીને રાખ્યા પછી તદનજ કલઇ ભરેલી ઉડી તપેલીમાં નાખી તેમા સવા પાશેર પાણી રેડી પેહેલે ધગધગતે ઇગારે ઉંધાડી તપેલી મુકવી અને એક જોશ આવેને ઇગાર બધા કાઢી નાખી ધીમા ઈંગારે રાખી ઉપર ફીણ જેવો મેલ આવે તે લાકડાના યા કોડીના ચમચા વડે જયા સુધી નીકળે ત્યા સુધી બધો બરાબર કાઢવો, પણ સાથે શીરો નીકળી નહી જાય તેની સંભાળ રાખવી અને અવાર નવાર તળે ઉપર કરવુ પીચ તદન નરમ થાયને માહેથી ઠરીયા કાઢી નાખી ધુટીને એકરસ કરવું નહી પણ જરા કકડા રેહ તેમ જામ મેળવવી ઘણી ઘટ જામ કીધાથી થંડી પડવે કઠણ થાયછે માટે સેજ પતળી જેવીજ હોયને ઉતારી થંડી પડેને જામ તથા જૅલી બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ પૅાટમાં ભરીને પૅક કરવી. ધુટીને મેળવેલી જામ બનાવવી હોયતો ઉપર મુજબ પીચને છોલ્યા પછી ખાડ સાથે ખુબ ભચડીને મેળવી ઉપલીજ રીતે જામ બનાવવી પણ એમા પોણા પાશેર જેટલુજ પાણી રેડવુ. ઉપલા હીસાબે ખાડ તથા પીચ બેઉ મળી રતલ ૨ાા ની જામ રતલ ૧ થશે ઘણા મોટા ચાર પીચનુ વજન રતલ ૦ાા ને આસરે થાયછે.

જામ પેરની.

નહી પાકા કે નહી કાચા તેવા સારી જાતના સોજા પેરને છોલી કકડા કાપી તે ડુબે તેટલા થંડા પાણીમા કલઇ ભરેલી તપેલીમા નાખી ઢાકીને પુરતા ઇગાર ઉપર નરમ બાફી પાણીમાથી કાઢીને તોળવા અને તે પેર શેર ૧ હોયતો તેમા સોજી ખાડ શેર ૧ લેવી પછી પેરને કલઇ ભરેલી ચાળણી યા બોયામાથી છાડી ઠરીયા કાઢી નાખી બધો માવો રેહ તેને બાફતાં જે પાણી વધેલુ હોય તેમા ખાડની સાથે બરાબર મેળવી ઇગારે ઢાકીને મુકી અવાર નવાર ઉઘાડી લાકડાનો યા કોડીનો ચમચો અથવા કલઇ ભરેલી નાની ચમચ ફેરવવી અને જરા ઘટ થાયને ઉતારી જામ તથા જૅલી બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પૅાટમા ભરીને પૅક કરવી. જામ કઠણ થવા દેવી નહી

જામ બારબરી.

પાકી બારબરીના વજન જેટલીજ સોજી ખાડ લઇ જામ તથા જૅલી બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ બનાવવી.

જામ બૅલફ્રુટ.

સેાજા પાકા બૅલફ્રુટને નાળીયેરની ાની ભાજી કેાટળા કાઢી નકી ગરના કકડા કરી શેર ૧ મા સવાશેર પાણી લેવુ પણ વધુ હેાયતેા તેનાં પ્રમાણમા ઘણુ એાછું લેવું અને તદન કલઈ ભરેલી તપેલીમા બે ત્રણ કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ઢાંકીને ધીમી આચે મુકવુ અને તદન નરમ થાય અને પાણી સુકાયને ઉતારીને કલઈ ભરેલી કરછીથી ખુબ ઘુંટી એવાંજ કલઇવાળા બેાયા કે ચાળણીમાથી છાડી લઇ બીયા તથા છુછેા ફેકી દેવેા પછી છાડેલા ગરને તેાળી તેનાજ વજન જેટલી છુ દેલી ચીનાઈ શાકર ભેળી ઇંગારે મેલી લાકડાના ચમચા યા કલઈ ભરેલી ચમચથી ઘુ ટયા કરી જામ ઘટ થાયને ઉતારવી, કઠણ કરવી નહી થંડી થાયને જામ તથા જૅલી બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ ભરવી. એ જામ ચાલુ ઝાડેા બંધ કરવા તેમજ મર્દો ઉપર દવા દાખલ પણ ખવાયછે.

જામ રાજ્બરી.

તાજી તેાડેલી રાજબરી રતલ ૧ ને સાફ કરી લાકડાના ચમચા વડે ભચડી સેાજી સફાઇદાર માટી યા તદન કલઈ ભરેલા વાસણમા વીસથી પચીસ મીનીટ ધીમે બળતે મેલી ઉતારીને માહે સેાજી ખાંડ રતલ ૦ાા થી ૧ સુધી ભેળી ધગધગતે ઇંગારે રાખી અવાર નવાર રૂપાનેા યા લાકડાનેા ચમચેા ફેરવી ઉપર મેલ આવે તે કાઢી જામ કઠણ થાયને ઉતારી જામ તથા જૅલી બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ થંડી થાયને ભરવી.

જામ રેાજેલ.

પડાના આકારના આસરે દેાઢ ઈંચ જેટલાં લાંબાં લાલ રંગનાં ફુલ જેવા એક જાતનાં ફળ આવેછે તેની હેઠે ફરતી લાલ ઝીણા કાટા જેવી પાદડીએા હેાયછે તેમા ખટાસ વધારે હેાયછે માટે તે તેમજ વચમાનેા લીલેા ભાગ જેમાં બીયા હેાયછે તે કાઢી નાખી બધી મેાટી પાંદડીએાજ કાઢીને લેવી અને તે શેર ૧ મા સેાજી ખાંડ શેર ૧ાા લેવી. પછી એક શેર પાદડીમાં પેાણેા શેર પણ વધુ હેાયતેા તેના પ્રમાણ મુજબ પાણી એાછું નાખી તદન કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ધીમે બળતે ઢાંકીને મેલી ફળ તદન નરમ થઇ મળી જાયને તદન કલઈ ભરેલી ચાળણી યા બેાયામાથી બધું છાડી તેમા ખાંડ ભેળી પેહેલ ધગધગતે ઈંગારે મેલ્યા પછી થેાડીવારે ઇંગાર

ઓછા કરી મેલ આવે તે કાઢયા કરી જામ જરા ઘટ થાયને ઉતારવી, કઠણ કરવી નહી. થંડી થાયને જામ તથા જૅલી બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ પૉટમા ભરીને પૅક કરવી. સેાજા મેાટા પાકા તાજા રેાજેલ હેાયતેા તે ચાર શેરમાથા મેાઠી પાદડાઓ એક શેર નીકળેછે. મુંબઇમાં એ નવેમ્બરથી જાનેવારી સુધી મળી શકેછે

જામ લીલી દરાખની.

તદન મીઠી દરાખની જામમા કશેા ટેસ્ટ લાગતેા નથી તેમજ વળી ઘણી ખાટી દરાખની જામ પણ સારી થતી નથી, માટે એ બેની વચમાંની એટલે સેજ ખાટી પણ મજાહની પાકેલી મેાટી લીલી દરાખ એક શેર લેવી અને બધી ઝુમખામાથી તેાડીને છુટી કરી સેાજી ધેાઇ તેની છાલ એમજ છેાલાયતેા ઠીક, નહીતેા પછી પીચ, ઍપ્રીકેાટ તથા ટામેાટા છેાલવાની રીતમા લખ્યા મુજબ છેાલી અંદરના બધા ઠરીયા કાઢી નાખી તેમાથી નીકળેલા રસ સાથેજ દરાખને કેાડીના મેાટાં બેાલમા નાખી તેમા જાદી છુ દેલી લેાફ શુગર અથવા મેાટા દાણાની પેહલા નંબરની શાકરીયા ખાંડ પચીસ તેાળા ભેળી ગમેતેા દરાખ આખી રાખવી યા ભચડીને બધી બરાબર ભાજી બે કલાક ઢાકી રાખવુ ત્યારબાદ તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં અથવા સેજબી ખેાપડા નીકળેલી હેાય નહી તેવા તદનજ આખાં ઍનેમલના વાસણમા નાખી ઇંગારે ઉઘાડું મુકવુ અને અવાર નવાર માહે લાકડાનેા યા રૂપાનેા ચમચેા ફેરવ્યા કરી આખી હેાયતેા એમજ રાખ્વી પણ ભચડેલી હેાયતેા મેાટા કટકા હેાય તેને ભાંજ્યા કરી ઉપર મેલ આવે તે કાઢવેા. પણ એ જામ સેજબી ઘટ જેવી થાયછે તેા પછી થંડી થવાથી ચીવટ થઇ જાયછે અને પછી તે પાછી સુધરી શકતી નથી, તેટલામાટે પતળી હેાય ત્યારેજ ઉતારવી, કારણ તે થંડી થયા પછી મજાહની ઘટ થાયછે, પણ કદાચ વધારે પતળી હેાય અને થંડી થયા પછી તેમ નહીજ થાયતેા પાછી સેજ વખત ઇંગારે મેલીને બરાબર કરવી મજાહની મેાટી પણ ઉપર મુજબની સેજ ખાટી તાજી કાળી દરાખની પણ લીલી દરાખનીજ માફક જામ બનાવવી એ બેમાંની જેબી જામ હેાય તે તદન થંડી થાય પછી જામ તથા જૅલી બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પૉટમા ભરીને પૅક કરવી.

જામ શેંહતુરની.

સોજાં મોટા પાકાં અડધો રતલ શેહતુરના ડીચકા કાઢી સોજા ધોઇને પોણો શેર થંડા પાણી સાથે તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ઢાંકીને ઇંગારે મુકવું અને શેહતુર તદન નરમ થાય અને માહે પોણા પાશેરને આસરે પાણી રેહને ઉતારી ઘુંટી નાખી શેંહતુરની વચમા વળગેલો ડીચકાનો ભાગ હોયછે તે માહેથી કાઢી નાખીને પછી સોજી ખાંડ રતલ ૦॥। ભેળી ઇંગારે ઉઘાડું મુકી અવાર નવાર રૂપાના યા લાકડાના ચમચાથી મેળવવી અને જામ નરમ રેહને ઉતારવી, ઘટ કરવી નહી. પછી થંડી થાયને જામ તથા જૅલી બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પૉટમા ભરવી

જામ સ્ટ્રૉબરી.

પાકીને પોચી થઇગયલી નહી પણ સોજી પાકી તાજી લાલ સ્ટ્રૉબરી રતલ ૧ ને સાફ કરી ડીચકાં કાઢીને તેમાં ઘણી સોજી ખાંડ રતલ ૧ નાખી તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ઇંગારે મુકી ફ્રુટ ભાગે નહી તેમ સંભાળથી ચાંદીના યા લાકડાના ચમચા અથવા કલઇવાળી નાની ચમચે ફેરવ્યા કરી જોશ આવેને ઇગાર ઓછા કરી જામ તથા જૅલી બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ તૈયાર કરીને તેજ રીતે પૉટમાં ભરીને પૅક કરવી. જામ કઠણ કરવી નહી.

જામ સ્ટ્રૉબરી ૨ જી.

પેહલી જામમા લખ્યા મુજબની એક રતલ સ્ટ્રૉબરીને તદનજ કલઇ ભરેલી તપેલીમા ઇંગારે અડધો કલાક ઉઘાડું મુકી બળે નહી માટે અવાર નવાર ફેરવ્યા કરવુ પછી ઉતારી ઘુંટીને છુંદેલી લોફ શુગર એક રતલ ભેળી ધગધગતે ઇંગારે ઉપર મુજબ જામ તૈયાર કરીને ભરવી.

જામ સ્ટ્રૉબરી ૩ જી.

ઉપર મુજબની સ્ટ્રૉબરી તથા ખાંડ બેઉ સરખે વજને લઇ ભેળીને સ્ટ્રૉબરીને ભચડીને ઇગારે મુકી અવાર નવાર લાકડાંના ચમચાએ મેળવવી અને પેહલી જામમા લખ્યા મુજબ તૈયાર કરી થંડી થાયને પૉટમાં ભરવી જામ કઠણ કરવી નહી.

જામ સપરચનની.

જામ પેરનીમા લખ્યા જેટલોજ બધો સામાન લેવો પણ પેરને બદલે મજાહના સારી જાતના સપરચન લેવા અને તેજ રીતે સપરચનની જામ બનાવવી.

જામ સંત્રાની.

સુકાયલા નહી પણ મજાહના રસદાર મીઠા સંત્રાને છોલી છાલને અંદરની બોરદુપરથી જાયફળની ખમણીએ ઓખવીને પછી તે છાલ સવા તોળો લઇ તેને બાફીને બારીક રેસો કાપવો પછી ચીરની ઉપરની પતળી ચામડી તથા બીયાં કાઢી નાખવાં અને માહેથી રસ ગળે તે તથા બધા ગરને તોળી બેઉ મળીને એક રતલ લઇ તેમા સોજી ખાંડ સવા શેર ભેળી તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમા નાખી માહે છાલનો રેસો મેળવી ઢાકણુ ઢાકીને ઇગારે મુકવુ અને ઉભાય નહી માટે તપાસ્તા રેહી એક જોશ આવેને ઢાકણુ કાઢી નાખવુ અને અવાર નવાર રૂપાના યા લાકડાના ચમચાથી અથવા કલઈ ભરેલી નાની ચમચથી મેળવ્યા કરી જામ પતળી હોય ત્યારેજ ઉતારવી કારણુ સેજખી ઘટ થાયછે તો પછી થડી થયાથી ઘણી ટાઇટ થઇ જાયછે ઉપલા સામાનની તૈયાર જામ એક રતલ જેટલી થાયછે અને વચલા કદના છ સત્રામાથી ઉપર લખેલા હીસાબનો રસ સાથનો ગર નીકળેછે ખાટા મીઠા સત્રા હોયતો રસ સાથના એક રતલ ગરમા એક રતલ ખાડ લેવી એ જામ મજાહની લાગેછે

જીંજર આઇસક્રીમ.

સોજો આદુનો મુરબ્બો શેર ૦॥, ખાડ રતલ ૦॥, ક્રીમ ભરેલી શેર ૦॥, લીબુનો ગાળેલો રસ નાનો ચમચો ૧

સોજી લાકડાની ખાડણીમા મુરબ્બાને બારીક છુંદી તેમા બધો સામાન ભેળી કલઇ ભરેલી ચાળણી યા બોયામાથી છાડી કાઢી આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ જમાવવુ.

જીજર ક્રીમ.

ક્રીમ ભરેલી શેર ૧, શીરા સાથનો આદુનો મુરબ્બો રતલ ૧, ઘણી સોજી ખાંડ તોળા ૫, સોજુ બારીક આઇસીનગ્લાસ તોળા ૩॥, લીંબુનો ગાળેલો રસ નાનો ચમચો ૧॥.

મુરખ્બાને, ઘણોજ બારીક કાપવો. આઇસીનગ્લાસને કોડીનાં વાસણમાં ક્રીમ સાથે અડધો કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી તેમા મુરખ્બાનો શીરો તથા ખાંડ નાખી તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમા નાખી ઈંગારે મુકી આઇસીનગ્લાસ પીગળેને ઉતારી થડુ થાય ત્યા સુધી માહે અવાર નવાર ચમચો ફેરવ્યા કરવો પછી લીબુનો રસ તથા કાપેલો મુરખ્બો ભેળી મોલ્ડમા ભરી આઈસમા મુકી બધાયને કાઢવુ.

જીંજર કેક.

મીલનો પેહલા નબરનો ઘઉનો આટો તથા છુંદેલી ખાંડ દરેક રતલ ૧, છુદીને મલમલથી ચાળેલો સુઠનો બારીક પાઉદર તોળા ૨॥, બ્રંડી લીકર ગ્લાસ ૧, સાટાનો આટો ખપ મુજબ

બધો સામાન ભેળી ઘટે તેટલુ પાણી લઇ આટો બાધી જરા સાટો નાખી ०। ઈંચ જેટલો વણી તેના ગમે તેવા આકારનાં પત્રાથી કેક કાપી ભુજવાના પત્રા ઉપર મુકી મધ્યમ ભઠ્ઠીમા ભુજવા

જીંજર ડ્રીંક.

ક્રીમ ઑવ તારતર રતલ ०॥, સોજી ખાંડ રતલ ૧॥, છુંદીને મલમલથી ચાળેલો સુઠનો બારીક પાઉદર તોળા ૫, ખમીર ચમચી ૧॥.

ક્રીમ ઑવ તારતર સાથે ખાડ તથા સુઠ ભેળી તદનજ કલઈ ભરેલી તપેલીમા નાખી તેમા આઠ બાટલી પાણી ભેળી ચુલે મુકી ઉપર મેલ આવે તે કાઢયા કરવુ અને પાણી બરાબર નીતરૂં થાયને ઉતારી કપડાથી ગાળી થડુ થયા પછી માહે ખમીર ભેળી એક રાત ઢાકી રાખ્વુ. પછી પથરના બાટલામા ભરી ચપટ બધ કરવુ ત્રણ દીવસમાં તૈયાર થશે

જીંજરે નત્સ.

છુદેલી ખાડ તથા સોજો ગોળ દરેક રતલ ૧, સોજુ માખણ રતલ ०॥, મીલનો પેહલા નંબરનો ઘઉનો આટો તોળા ૨૫, છુંદીને મલમલથી ચાળેલી સુંઠ તોળા ૨॥, ઑરેંજના મુરખ્બાના કકડા તથા લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

ગોળનો ભુકો કરી માહેથી બધો કચરો કાઢી સાફ કરી ખાંડ તથા માખણ સાથ ભેળીને આટામા નાખી ખુબ મસળીને બાધી અડધી ઈંચ

જાડું વણી લીકર ગ્લાસ વડે ગોળ કાપવી અથવા અડધી ઇંચ જાદી અને એક રૂપ્યા જેટલી મોટી સરખી હથેલીપર થાપી તે દરેકની ઉપર મુરબ્બાનો અકેક કકડો વળગાવી ભુજવાના પત્રાને જરા માખણ લગાડી તેમા છેટે છેટે મુકી ગરમ ભઠીમા ૫ દર મીનીટ ભુંજવુ એ મજાહના થાયછે

જીંજર પુડીંગ.

બારીક કાપેલો આદુનો મુરબ્બો તોળા ૧૫ તથા એનો શીરો પાશેર ०॥, સ્પંજ કેકનો ભુકો રતલ ०।, ક્રીમ ભરેલી પાશેર ૧, માખણ તોળા ૨॥, તાજા ઇંડા ૪ ની દાળ, લગાડવાનુ માખણ ખપ મુજબ.

દાળને દોહવી તેમા ક્રીમ ભેળીને પછી સઘળું મેળવી એક મોલ્ડને પુરતું માખણ લગાડી તેમા ભરી ઉપર ભીનવેલુ કપડું બાંધી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ પોણાથી એક કલાક બાફવુ. એ પુડીંગ ઘણું મજાહનુ થાયછે

જીંજર બ્રેડ.

મીલનો પેહલા નંબરનો ઘઉનો આટો તથા સોજો ગોળ દરેક રતલ ૨, સોજુ માખણ રતલ ०॥, છુદીને મલમલથી ચાળેલી સુંઠ તોળા ૨॥, બેકીંગ પાઉદર ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨ અથવા કારબોનેટ ઑવ સોદા તોળો ०।, નીમક ચમટી ૧, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ

ગોળનો ભુકો કરી બધો કચરો કાઢી ઇગારે પીગળાવી આટામાં માખણ મેળવી નીમક, પાઉદર તથા સુંઠ નાખી ગોળ રેડી સારીકાની મેળવવુ. પછી પત્રાના ગોળ દાબડાને માખણ લગાડી મેળવણીથી પોણો ભરી ભઠી યા તંદુરમા બરાબર ભુંજવુ

જીંજર બ્રેડ અમેરીકન

ખાંડ, સોજો ગોળ; કરંટ તથા કાળી મોટી દરાખ દરેક રતલ ૧, મીલનો પેહેલા નંબરનો ઘઉનો આટો રતલ ૩॥, માખણ રતલ ૨, છુદીને ચાળેલી સુંઠ તોળા ૫, કોઈપણ જાતનો સુકો મુરબ્બો રતલ ०॥, તાજા ઇંડા ૧૮, જાયફળ તોળો ૧, કારબોનેટ ઑવ સોદા તોળો ०॥, લીંબુ ०॥ ની છાલ, દુધ પાશેર ૧, લગાડવાનુ માખણ ખપ મુજબ.

ગોળનો ભુકો કરીને કચરો કાઢવો લીંબુની છાલને બારીક કાપવી. મુરબ્બાને ઝીણો કાપવો જાયફળને છુંદવુ કરંટને સાફ કરી ધોઇને કોરડી કરવી કાળી દરાખને ધોઇ કોરડી કરી ઠરીયા કાઢીને બારીક કાપવી પછી ગોળને ચુલે મુકી પીગળાવી ઉતારીને તેમા માખણ મેળવી ઇડાંને દાહવીને તે મેળી એ તથા બીજા બધો સામાન આટામા સારીકાની મેળવીને છેલ્લે દુધ તથા સોદા મેળવો અને મોટા દીશોને પુરતુ માખણ લગાડી તેમાં ભરી ધીમી ભઠીમા બરાબર ભુજવુ.

જીંજર બ્રેડ જરમન.

સોજુ મધ રતલ ૧, ખાંડ શેર ન।, ઑરેંજનો સુકો મુરબ્બો તોળા ૫, બદામની બીજ રતલ ૦।, બારીક છુંદેલી તજ તોળો ૦॥, મીલનો પેહેલા નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા માખણ ખપ મુજબ

મુરબ્બાના ઝીણા કકડા કાપવા બદામને છોલી સ્લાઇસ કાપવી. પછી મધને ચુલે તાવીને ઉતારી ગરમ હોય તેટલાજ તેમા બધો સામાન મેળી ખપતો ખપતો આટો નાખી વણાય તેવો કઠણ બાંધી અડધી ઇંચ જાદો વણી તેને બેવડો કરીને પાછો અડધી ઇંચ વણી ગમે તેવા આકારના કકડા કાપવા અને ભુંજવાના પત્રાને માખણ લગાડી તેમા મુકી મધ્યમ ભઠીમા લગભગ દોઢ કલાક ભુંજવુ

જીંજર બ્રેડ નાળીયેરનાં.

મીલનો પેહેલા નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૦॥, સોજો ગોળ રતલ ૧, તાજું માખણ તથા છુંદેલી ખાંડ દરેક રતલ ૦।, બારીક ખમણેલું નાળીયેર તોળેલું શેર ૦॥, ધોયલા ચોખાનો અથવા મીલનો પેહેલા નંબરનો ચોખાનો આટો રતલ ૦।, છુંદીને ચાળેલી સુંઠ તોળા ૨॥, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ

ગોળનો ભુકો કરીને કચરો કાઢવો. આટામા સુંઠ મેળી રાખવી. પછી બધો સામાન મેળી ચુલે ઇંગારે મુકી માખણ તવાયને ઉતારી આટામા નાખી સારીકાની ઘુંટી કેકના નાના ગોળ દાબડાઓને પુરતુ માખણ લગાડી તેમા ભરી મધ્યમ ભઠીમા બરાબર ભુંજવુ આઓ કેકનો ટેસ્ટ સુંઠ બનાવેલી હોય તેવો મજાહનો લાગેછે.

જીંજર બ્રેડ પાઉદર.

ધાણા, ફેરવેસીદ તથા છુંદીને ચાળેલી સુઠ દરેક તેાળા ૨, જાયફળ; લવંગ તથા અનીસુ દરેક તેાળેા ૧।.

ઉપલા બધા સામાનને ઘણીજ બારીક છુંદી સીસીમાં ભરી ચપટ બુચ મારવેા અને આગ્મે જીંજર બ્રેડ બનાવવી હેાય ત્યારે બે રતલ ખાંડને અડધા શેર પાણીમા પીગળાવી ગાળી તેમાં મીલનેા પેહલાં નબરનેા ઘઉંનેા આટેા રતલ ૦। તથા આગ્મે પાઉદર તેાળા ૨।। ભેળી એક મેાલ્ડને માખ્ખણ લગાડી તેમા ભરી ભઠ્ઠી યા તંદુરમા બરાબર ભુંજવુ.

જીંજર બીસ્કીટ પુનાની.

મીલનેા પેહેલા નબરનેા ઘઉનેા આટેા રતલ ૨, સેાજુ કઠણ માખ્ખણ રતલ ૧ અથવા સેાજુ મીઠાઇનુ ઘી રતલ ૦।।।, સેાજો ગેાળ રતલ ૧।, છુંદીને ચાળેલી બારીક સુંઠ તેાળા ૩।।।, છુદેલી એળચી તથા જાયફળ દરેક તેાળેા ૦।।, કારબેાનેટ ઑવ સેાદા તેાળેા ૦।

ગેાળનેા ભુકેા કરી કચરેા કાઢી એક પાશેર પાણી નામી ચુલે પીગળાવી તેમાં માખ્ખણ યા ઘી નાખ્ખી તે પીગળેને સુઠ, એળચી, જાયફળ તથા સેાદા ભેળીને પછી ઉતારી આટામા મેળવી એક ઇચના ત્રીજા ભાગ જેટલુ જાડું વણી બીસ્કીટ કાપવાના ગેાળ પત્રાથી અથવા વાઇન ગ્લાસથી બીસ્કીટ કાપી મધ્યમ ભઠ્ઠીમા ભુજવી એળચી, જાયફળ નહી હશેતેા ચાલશે. એ બીસ્કીટ ઘણી મજાહની થાયછે

જીભ મસુરમાં.

બકરાંની છ જીભને બાફી ઉપરની ખાલ કાઢી આખી રાખ્ખવી અથવા બબે કકડા કાપવા અને ગેાસ્ત અથવા મરઘી મસુરમાછે તે પ્રમાણે પણ ગેાસ્ત યા મરઘીને બદલે એ જીભ નાખ્ખીને તેજ પ્રમાણે પકાવવુ

જુજબ્સ.

સેાજો બાવળનેા ગુંદર તથા ઘણીજ બારીક પાઉર જેવી દલેલી સેાજી ખાંડ દરેક રતલ ૦।।, સેાજું બારીક આઇસીનગ્લાસ તેાળા ૨।।, નીરેાલી(ઑરેંજ ફ્લાવરનુ તેલ) ટીપા ૩–૪.

ગુદરને સોજી ખલમા બારીક છુંદી તેમા આઇસીનગ્લાસ ભેળી એ પીગળે તેટલુ સેજ પાણી રેડી ચુલે જરા તાપ દેખાડી પીગળેને ગાળવા માટે જૅલી બૅગ યા ફ્લૅનલના કટકામા રેડવુ પછી ખાંડને અડધા શેર પાણીમા પીગળાવી ધીમે બળતે મેલી ઉપર મેલ આવે તે આંધરાની ચમચે કાઢયા કરી જરા ઠાઇટ શીરો થાયને તેમાં ગુંદર સાથનું આઇસીનગ્લાસ રેડી બ ધાય તેવું કઠણ થાય ત્યાં સુધી અવાર નવાર માહે લાકડાંનો ચમચો ફેરવવો પછી ઉતારી થ ડુ પડેને નીરેાલી ભેળી બંધાવા અગાઉ સાફ મારબલ ઉપર રેડી એક ઇંચના આઠમા ભાગ જેટલુ પતળુ વેળણથી વણી તદન થંડું થવા પેહેલા છરીથી અળગું કરી થંડું પડેને ચોરસ યા ડાયમ ડ આકારના નાના કકડા કાપવા

જૅલી આઇરીશ મૉસની.

આઇરીશ મૉસ તેાળા ૪, સોજી ખાંડ શેર ૧, લીબુનો ગાળેલો રસ નાનેા ચમચો ૧, તાજું ઇંડુ ૧, એળચી ૧૫, બ્રૅંડી તથા લીબુનું એસૅન્સ ખપ મુજબ.

એળચીને છુદીને મલમલના કપડામા ઢીળી પેાતળી બાધવી. મૉસનેા કસ નીકળી નહી જાય તેમ પણ ત્રણ વખત થંડાં પાણીથી ધેાવી અને તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમા આ૨ શેર થ ડા પાણી સાથે ધીમે બળતે મુકવી અને બીજે ચુલે શીરેા બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ શીરેા કરવા મુકી તદન નીતરેા સેજ ચાસવાળેા શીરેા કરીને પછી ગાળવેા. ત્યારબાદ મૉસનુ પાણી બળીને જૅલી બે શેર જેટલી રેહને ભીનવીને નીચવેલા જા જરા કપડાથી ભચડયા વગર એમજ ગળવા દેવી. પછી છુછો રેહ તેને ફેંકી દઇ શીરા સાથે જૅલી ભેળીને માહે એળચીની પેાતળી તથા લીબુનેા રસ નાખી કલઇ ભરેલી તપેલીમા ધીમી આચે ઉંધાડું મુકી ઉપર મેલ આવે તે કાઢયા કરવેા અને જૅલી તૈયાર ભરેલી સવા શેર રેહને ઉતારી માહેથી પેાતળી કાઢી નાખી ટેસ્ટ મુજબ બ્રૅંડી તથા એસૅન્સ ભેળી ભીનવેલા મેાલ્ડમાં યા બીજાં કાઇ કેાડીનાં વાસણમાં રેડી થંડા પાણીમા મુકી બંધાયને જૅલી કાઢવી. આઇસમા થંડી કીધેલી જૅલી વધારે સારી લાગેછે. દુધની જૅલી કરવી હેાયતેા ઉપર મુજબ પણ તૈયાર સવા શેર જૅલી રેહને માહે સેાજું દુધ પેાણેા શેર રેડી બાળીને પાછી સવા શેર કરીને ઉતારી એસૅન્સ તથા બ્રૅંડી ભેળીને ભરવી. એ મૉસ કેપની યા એવીજ બીજી મેાટી દુકાનેામા મળેછે

જૅલી આઇરસ્લૅંડ મૉસની.

દર્ટી જેવા રંગના એ મૉસના સુકા પાદડાં આવેછે તે તેાળા ર॥ લઇ તેને ગરમ પાણીમા પેહેલ ધેાઇને પાણી કાઢી નાખી બીજુ સેાજુ થડું પાણી એક શેર રેડી ચુલે ધીમી આચે મુકી જોશ આવે ત્યા સુની લાકડાને ચમચેા માહે ફેરવ્યા કરીને પછી ઢાકીને અડધેા કલાક ચુલે રાખવું પછી સેાજી ખાંડ તેાળા ૩, શૅરી નાના ચમચા ર, લીંબુનેા રસ નાનેા ચમચેા ૧ તથા એક ઇંડાની સફેદીના ચેાથા ભાગને નાના બે ચમચા પાણી સાથે ખુબ મેળવીને એ બધુ તપેલીમા નાખી ચમચેા ફેરવ્યા કરવેા અને જૅલી ભરેલી બરાબર એક પાશેર રેહને ઉતારી જૅલી બૅગ યા જાદા કપડાને ભીનવી નીચવીને તેમાથી ગાળવી પાચ છ કલાકમા જૅલી બધાઇ જાયછે પણ એનેા રંગ તદનજ મેલેા લાગેછે અને સ્વાદમા પણ ઘણીજ કડવી છે પણ નબલાઇ તથા છાટીના દર્દ માટે અસરકારકછે

જૅલી આઇસીનગ્લાસની લીંબુની.

લેાફ શુગર અથવા સેાજી ખાંડ શેર ०॥।, સેાજુ બારીક આઇ-સીનગ્લાસ તેાળા ર॥, તાજાં ર ઇંડાની સફેદી તથા કેાટળાના ઝીણા કકડા, લીંબુ ૩ નેા રસ તથા ર ની છાલ.

એક પાશેર થંડા પાણીમા આઇસીનગ્લાસને દસ મીનીટ ભીનવી રાખ્યા પછી તેમાં કકરા પડતુ એક શેર પાણી ભેળી પીગળે ત્યા સુધી લાકડાના ચમચા વડે દેાહવ્યા કરવુ પછી માહે બાકીનેા બધેા સામાન નાખી કલઇ ભરેલી તપેલીમા ચુલે મુકી જૅલી ફાટીને તદન નીતરી થાયને ભીનવીને નીચવેલી જૅલી બૅગ યા ફલૅનલથી ગાળીને પાછી ચુલે મુકી તૈયાર અડધેા શેર જૅલી રેહને ઉતારી ભીનવેલા મેાલ્ડમા ભરી થંડા પાણીમા મુકવી અને બંધાયને મેાલ્ડને ગરમ પાણીમા બેાળીને તુર્તજ કાઢી લઇને પછી જૅલી કાઢવી ઘણી બંધાય નહીતેા આઇસમાં મુકયાથી બંધાશે અને વધારે સારી લાગશે એ જૅલી તદન નીતરી થાયછે અને ટેસ્ટ મજાહનેા લાગેછે.

જૅલી આઇસીનગ્લાસની વાઇનની.

ઉપર આઇસીનગ્લાસની લીંબુની જૅલી લખેલીછે, તેજ રીતે અને તેટલેાજ બીજો સામાન લઇને બનાવવી પણ એમા બેજ લીંબુનેા રસ

લેવો અને છાલ નાખવી નહી અને જૅલી ગાળીયા પછી શૅરી યા સફેદ વાઇન અડધી પાઇટ રેડી તૈયાર જૅલી ઉપલે હીસાબે કરીને ચુલાપરથી ઉતારવી અડધો વાઇન અને અડધો બ્રૅંડી પણ ચાલશે એ જૅલી પણ ઘણી નીતરી થાયછે અને સારી લાગેછે દારૂ ઘણો પસંદ નહી હોય તો ઓછો લેવો

જૅલી આમલીની.

જુની કાળી થઈ ગયલી નહી પણ તદન નવી સોજી ચીચોરા કાઢેલી બાર તોળા આમલીને સાફ કરી સોજી ધોઇ કોડીના વાસણમા એક શેર થડા પાણી સાથે ચારથી પાચ કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળવી અને તદનજ કલઈ ભરેલી ચાળણી યા બોયાને એવીજ કલઈવાળી તપેલી યા કોડીના વાસણ ઉપર મુકીને તેમા છાડીને છુછો ફેકી દેવો અને છાડેલી આમલીમા સવા શેર સોજી ખાડ ભેળી ધીમી આચે મુકી રૂપાના યા લાકડાના ચમચાથી ફેરવ્યા કરી ઉપર મેલ આવે તે કાઢી નાખવો જૅલી થવા આવેને અવાર નવાર ભરી જોઇ વધુ ઓછી નહી પણ તૈયાર જૅલી બરાબર બે પાશેર એટલે એક પાઇંટ રાખવી થંડી થયાથી જૅલી બધાઇ જાયછે.

જૅલી આરારૂટની.

ત્રણ તોળા સોજો આરારૂટ તથા પાચ તોળા ઝીણી સફેદ શાકરીયા ખાડને ભેળીને સેજખી ખોપડી નીકળેલા નહી પણ તદનજ આખા એને મલના વાસણ યા કલઇ ભરેલી તપેલીમા નાખ્વુ અને મેળવણી પતળી નહી પણ ઘણી ઘટ થાય તેટલુ થોડુ સોજુ થડુ પાણી તેમા બરાબર ભેળવુ ત્યારબાદ એક તપેલીમા આસરે દોઢ શેર પાણીને ઢાકીને ચુલે મુકી પાણી કકડીને માહે ઉછળે ત્યારે પેલો આરારૂટ જે હેઠે ઠરી જાયછે તેને પાછો ચમચા વડે બગાબર મેળવીને પછી ચુલેથી પાણીની તપેલી ઉતારીને એક માણસે ઝીણી ધારે જલદી જલદી તેમા નામવુ અને બીજાં માણસે હાથ રાખ્યા વગર ચમચા વડે સારીકાની મેળવવુ. જેમ નામતાં જૅલી નીતરી થાય કે પછી જરાબી વધારે પાણી રેડવુ નહી અને જૅલીનાં વાસણને ચુલે મુકીને ઘુટયા કરી જૅલી કઠણ થાયને ઉતારી તેમાં ઘણો સોજો ગોલાબ, બ્રૅંડી અથવા વૅનીલાનુ ઍસૅન્સ ટેસ્ટ મુજબ ભેળીને

એક મોલ યા મોલ્ડને ખાવાનું સોજું ઑલીવ ઑઇલ ઘણું સેજ ચોપડી તેમા ભરી બંધાયને એમજ કાઢવી અથવા આઇસમા મુકી થંડી કરીને જૅલી કાઢવી એ જૅલી સીક માણસ અથવા બચ્ચાને આપવામા હલકીછે

જૅલી ઍપલ.

સુકાયલા કરમાયલા નહી પણ સારાં રસદાર સારી જાતના સોજાં સપરચનને છોલી વચમાંનો ગાઠવાળો ભાગ કાઢી નાખી નકી કકડા રતલ ૨॥ લેવા અને તેને સોજા ધોઇ તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમા બે શેર પાણી સાથે ઢાકીને ગામઠી કોલસાને ઇંગારે મુકવુ અને સપરચન તદન નરમ થાય અને તેમા રસ ભરેલો પોણા શેરને આસરે રેહને જૅલી બૅગ યા સોજાં સફેદ જાદા કપડાને ગરમ પાણીથી ભીનવી નીચવીને તેમાથી ગાળી તેમા અડધો રતલ સોજી ખાડ પીગળાવી લીબુનો રસ નાના ત્રણ ચમચા નાખી મલમલથી પાછુ ગાળીને ઇગારે ઉઘાડુ મુકવુ અને ઉપર મેલ આવે તેને ચાદીના યા લાકડાના ચમચાથી યા તદન કલઇ ભરેલી નાની ચમચથી કાઢયા કરી જૅલી વધુ ઓછી નહી પણ બરાબર ભરેલી બે પાશેર એટલે એક પાઇંટ રાખી ઉતારીને તુર્તજ કોડીના વાસણમાં રેડી દેવી અને ઠંડી થાયને જામ તથા જૅલી બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ પૉટમા ભરીને થંડી થાયને પૅક કરવી ઘણી કઠણ જૅલી કરવી હોયતો સપરચનના કકડા હઢીને બદલે ત્રણ રતલ લેવા રસ કાઢી લીધા પછી સપરચનને બરાબર ઘુટી તેનુ ચીજ કુટનુ અથવા હલવો સપરચનનો લખેલોછે તે બનાવવુ અથવા જૅલી પીચનીમા લખ્યા મુજબ જામ બનાવવી.

જૅલી ઑરેંજ.

નેલસનનો ગદળો જૅલેતીન તોળા ૨॥, સફેદ ખાડ રતલ ૦॥, વચલા કદનાં ઑરેંજ ૩, લીબુનો રસ નાનો ચમચો ૧, રંગ આઇસ-ક્રીમનો ચમચી ૦॥

ઑરેંજનો રસ કાઢી ગાળવો. પછી અડધા શેર કકડતા પાણીમા જૅલૅતીનને કોડીના વાસણમા ભીનવી રાખી પીગળેને તેમા બધો સામાન ભેળી બીનવીને નીચવેલા મલમલના કપડાથી ગાળી મોલ્ડમા ભરી પાણીમા મુકી બંધાયને મોલ્ડને ગરમ પાણીમા બોળી તુર્ત કાઢી નુછીને ખીલોરના દીશમા જૅલી કાઢવી. આઇસમા થંડી કીધેલી જૅલી સારી લાગશે.

જૅલી ઑરેંજ ર જી.

એક શેર પાણીમા પેાણા તેાળાને હીસાબે નીમક પીગળાવવુ અને બરાબર તૈયાર થયલાં સેાજા મેાટા ઑરેંજ શેર ૪ ને સેાજી બરણીમાં નાખી તે ડુબે તેટલુ ઉપર લખ્યા મુજબ કીધેલુ નીમકનુ પાણી બનાવીને તે રેડી ત્રણ દીવસ માહે ઑરે જ રાખવા પણ દરરેાજ નીમકનુ પાણી બનાવીને બદલ્યા કરવુ અને ચેાથે દીને કાઢી સેાજા પાણીથી બે ત્રણ વખત ધેાયા બાદ ભાગે નહી તેમ સભાળથી લાકડાના યા સેાજા લેાઢાંના કાંટા વડે બરાબર ઉડા ચેાબા દેવા ત્યારબાદ સેાજી ખાડ શેર ૪ ને તદનજ કલઇ ભરેલી તપેલીમાં નાખી તેમા એક તાજુ ઇંડું કેાટળાં સુધાજ ભચડીને મેળવી ચાર શેર પાણી રેડી બળતે મુકી ત્રણ ચાર કકરા પડેને ઉતારી થેાડેાવાર ઢાકયા પછી ઉપર મેલનેા પેાપડેા આવ્યેા હેાય તેને આંધરાની ચમચે કાઢી ભીનવીને નીચવેલા કપડાથી શીરેા ગાળી લઇ તપેલીને પાછી સેાજી ધેાઇ તેમા શીરેા રેડી ઑરે જ નાખી થેાડીવાર ધીમી આચે ઢાકીને રાખ્યા પછી પુરતે ઇગારે તપેલી ઉંધાડી રાખવી અને ઉપર મેલ આવે તે કાઢયા કરી તૈયાર થવા આવેને જૅલી ભરી જોઇ વધતી ઓછી નહી પણ ભરેલી બરાબર એક શેર એટલે એક બાટલી થાયને ઉતારી માહેથી ઑરેંજ કાઢી નાખવાં અને જૅલીને કેાડીનાં વાસણમાં રેડી ઢુકી થાયને પૅાટમા ભરી થંડી થાયને જામ તથા જૅલી બનાવવાની રીતમા લખ્યા પ્રમાણે પૅક કરવી. એ જૅલી કઠણ થાનછે અને કડવી લાગેછે.

જૅલી અંજીરની.

તદન તેયાર થયલા પણ કઠણ સેાજા મેાટા અજીરને ધેાઇ છેાલ્યા વગરજ ડીચકા કાઢીને હઢી શેર લેવા અને તેની ઉપર ખાવાના કાટાથી છુટા છુટા દસ બાર ચેાબા દેવા. પછી ઘણી સેાજી દેાઢ શેર ખાડનેા જૅલી પીચનીમા લખ્યા પ્રમાણે પાણી રેડી તેમજ શીરેા કરીને તેજ રીતે જૅલી બનાવી સેજ વધતી ઓછી નહી પણ ભરેલી બરાબર બે પાશેર એટલે એક પાઇંટ રાખવી. મેાટેા થાન કરવેા હેાયતેા પીચની જૅલીમા લખ્યા પ્રમાણેજ પાણી ઓછું લેવુ, તેમજ એ જૅલી કીધા પછી અંજીરને પણ છેાલીને પીચનીજ કાનીજ એની પણ જામ કરવી.

જૅલી કરવંદાંની.

સોજાં મોટા તાજાં પાકેલા કરવંદાં તોળેલા શેર ૬, સોજી ખાંડ રતલ ૦ા.

કરવંદાંને સોજાં ધોઇ ડીચકા તોડી માહેના ઠરીયા કાઢી નાખી તદનજ કલઇ ભરેલી તપેલીમા ઇગારે ઢાકીને મુકી ઢાકણુપર પાણી રેડવું અને અવાર નવાર ઉઘાડી લાકડાના ચમચા યા તદનજ કલઇ ભરેલી નાની ચમચથી ભચડયા કરવુ અને કરવદા નરમ થઇ બધો રસ છુટો પડેને ભીનવીને નીચવેલા જરા ઘટ કપડામા નાખી ભચડીને બધો રસ ગાળી લેવો. જે રસ ભરેલો આસરે ત્રણ પાશેર થશે તેમા ખાડ પીગળાવી ભીનવીને નીચવેલા મલમલના કપડાથી ગાળીને પાછુ ઇગારે મુકી મેલ આવે તો કાઢયા કરવો અને જૅલી જરા ઘાડી જેવી થવા આવેને અવાર નવાર ભરી વધતી ઓછી નહી પણ ભરેલી બરાબર બે પાશેર એટલે એક પાઈંટ જૅલી થાયને કોડીના વાસણુમા રેડવી. જરાવારે ઉપર બધી મેલની પોપડી બધાશે તે કાઢી નાખી જામ તથા જૅલી બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ પૅાટમાં ભરી થડી થાયને પૅક કરવી. એ જૅલી ચોવીસથી ત્રીસ કલાકે કઠણ બંધાયછે

જૅલી કલૅરટ.

સોજી ખાડ રતલ ૧, સોજો ક્લૅરટ પાઇટ ૧, બ્રૅંડી વાઇન ગ્લાસ ૧, મૅરેસશીનો લીકર ગ્લાસ ૧, સોજુ આઇસીનગ્લાસ તોળા ૩ ને વાલ ૫

ઉપલા સામાનને તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમા દોઢ પાશેર પાણી સાથે ઈગારે મુકી આઇસીનગ્લાસ પીગળેને ઉતારી કપડાથી ગાળીને મોલ્ડમા ભરી થડાં પાણીમા મુકી બધાયને કાઢવુ ગમેતો આઇસમા મુકીને થડુ કરવુ રશ્યન આઇસીનગ્લાસ તથા C & E Morton નુ આઇસીનગ્લાસ બારીક અને સોજુ હોયછે

જૅલી કેરીની.

હાફુસ, પાયરી યા બીજી કોઇપણ સારી જાતની સાખા વગરની પાકેલી મીઠી પણ કઠણ કેરીની છાલ તથા ગોટળા કાઢી નાખી નકી ગરના કકડા રતલ ૩ા ને તદનજ કલઇ ભરેલી તપેલીમા બે શેર થડા પાણી સાથે ધગધગતે ઈગારે ઢાકીને મુકવુ અને કેરી તદન નરમ થઈરસ ભરેલો

શેર ૧।। એટલે ત્રણ પાઇંટ થાયને ભીનવીને નીચવેલી જૅલીબૅગ યા સફેદ ઘટ કપડાંથી ગાળી રસમા સોજી ખાંડ રતલ ૦।। પીગળાવી લીંબુનો રસ નાનો ચમચો ૧ રેડી પાછું ઝીણાં કપડાંથી ગાળીને પેલીજ તપેલીને સાફ કરી તેમા રેડી ઇગારે મુકવુ અને મેલ આવેને તદન કલઇ ભરેલી નાની ચમચ યા લાકડાના ચમચાથી કાઢયા કરી જૅલી ભરેલી બરાબર બે પાશેર એટલે એક પાઇંટ રાખવી એ જૅલી મજાહની મીઠી થાયછે અને બધાયછે ઘણી મોટી પાકી પાયરીની ત્રણ કેરીમાથી નકી ગર રતલ ૧ નીકળેછે રસ ગાળી લીધા પછી ગડેલી કેરીને ઘુટી કલઇ ભરેલી ચાળણી યા બોયાથી છાડી તેમા હઢી રતલ ખાંડ ભેળીને કોડીનાં વાસણમા એક કલાક રાખ્યા પછી કલઇ ભરેલા વાસણમા ઇગારે ઘુટી જામ ઘટ થાયને ઉતારવી ઉપર મુજબની પાકી નહી પણ પાકપર ચઢતી કેરીના કકડા બે રતલ અને ખાંડ પોણો રતલની ઉપલીજ રીતે અને એટલીજ બે પાશેર જૅલી થાયછે પણ એ ખાટી ઘણી લાગેછે અને ઘણી જલદી બધાયછે, માટે ઉતારીને કોડીના વાસણમા તુર્ત રેડી દઇ જરાવારમા ઉપર મેલની છારી આવેછે તેને કાઢી નાખ્યા પછી તુર્તજ પૉટમા ભરવી એ રસ કાઢયા પછી વધેલી કેરીમા ઉપલીજ રીતે હઢી રતલ ખાંડ ભેળીને જામ બનાવવી કેરીની જૅલી લાલ થતી નથી પણ તેવી શોભેછે, માટે તેમ કરવી હોયતો ખાંડ તથા લીંબુનો રસ નાખીને ગાળીયા પછી રંગ બાળેલી ખાંડનો છાપેલોછે તે થોડો બનાવીને જરા ઘેરા લાલ રગનુ થાય તેટલો માહે મેળવીને પછી જૅલી બનાવવી.

જૅલી કૉફી.

તાજી દલેલી યા છુ દેલી સોજી કૉફી તોળા ૭।।, સોજું દુધ શેર ૧, સોજી ખાંડ તોળા ૫. સોજું જૅલેતીન તોળા ૩।।।, તાજાં ૨ ઇડાંની દાળ, તજનો કટકો ઇચ ૧, ગોલાબનુ ઍસૅન્સ ટીપા ૩–૪

અડધા શેર દુધને બરાબર કકરો પાડી કૉફીમાં રેડીને બેથી ત્રણ મીનીટ ઢાંકી રાખ્યા પછી મલમલનાં કપડાથી ગાળી બાકીના દુધમાં ખાંડ, જૅલેતીન તથા તજ નાખી ચુલે મુકી જૅલેતીન પીગળે ત્યા સુધી માહે ચમચો ફેરવ્યા કરવો પછી કૉફી થ ડી થાયને ઇડાની દાળને ખુબ તરેહ દોહવી પતળી કરીને માહે ભેળીને પછી જૅલેતીનવાળી મેળવણી તથા ઍસૅન્સ મેળવી ભીનવેલા મોલ્ડમા ભરી ચોવીસ કલાક થ ડકમા રાખ્યાથી બધાશે. પણ જલદી જોઇયેતો મોલ્ડને આઇસમાં મુકવુ

જૅલી કૉર્નફ્લૉઅર.

Brown & Polson's કૉર્નફ્લૉઅર ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો (ડૅઝર્ટ સ્પુન) લેવો અને તેને કોડીના નાના વાસણમાં યા મોટાં કપમા નાખી સોજા થડાં પાણીમા મેળવીને જરા ઘટ કરવું, પતળું કરવુ નહી. પછી એક નાની તપેલીમા પાણીને ઢાંકીને ચુલે મુકી માહે કકરા પડીને પાણી ઉછળે ત્યારે કૉર્નફ્લૉઅર હેઠે ઠરી જાયછે તેને ચમચાથી પાછો બગાબર મેળવ્યા પછી ચુલેથી પાણી ઉતારી એક માણસે ઝીણી ધારે રેડવુ અને બીજા માણસે હાથ રાખ્યા વગર જલદી જલદી મેળવી જૅલી મજાહની નીતરી થાયને વધુ પાણી રેડવુ નહી પછી તપેલીમાં પાણી હોય તે કાઢી નાખીને માહે જૅલી નાખી તેમા પેહલા નંબરની ઝીણી શાકરીયા ખાંડ એથી ત્રણ ચમચી ભેળીને ચુલે મુકી અંદર ચમચો ફેરવ્યા કરવો અને જૅલી બધાય તેથી ઘટ થાયને ઉતારી ટેસ્ટ માટે ઘણો સોજો ગોલાબ, બ્રૅંડી અથવા વૅનીલા જરા ભેળીને ભીનવેલા મોટા કપમા ભરી ગમેતો આઇસમા મુકવી અથવા એમજ બધાયને કાઢવી વધારે જૅલી એજ રીતે વધુ સામાન લઈને બનાવવી એ જૅલી સીક માણસ અથવા બચ્ચાને આપવામા હલકીછે, પણ ડૉક્ટરની રજા હોય તોજ બ્રૅંડી, ઍસૅન્સ યા ગોલાબ નાખવો

જૅલી ખરીયાની.

બકરાના આગલા પગના સમારેલા ખરીયા ભરેલા મોટા જાદા આસરે દસ ઇંચ લાંબા હોયતો ૬ અને એ કરતા જરા નાના હોયતો ૯, તેમજ નાના બકરાના કુમળા ખરીયા હોયતો તે ૧૨ એમ એ ત્રણમાથી જે એક જાતના ખરીયા હોય તે લેવા, ભુલમા ત્રણડે એકઠા લેવા નહી, પેહલા નંબરની શાકરીયા ખાંડ શેર ૦॥।, લીંબુનો રસ નાના ચમચા ૨, છુંદેલી એળચી તથા જાયફળ દરેક તોળો ૦॥, જાદા છુંદેલા લવંગ તથા તજના ઝીણા કટકા દરેક તોળો ૦।, તાજા ઈંડા ૨, સુકી આ ચમઠી ૨, શૅરી તથા બ્રૅંડી ટેસ્ટ મુજબ

ખરીયાની ખરીની ફાટની અંદર ગાઠ હોયછે તેને કાપીને કાઢી નાખ્યા પછી ચોખાનો આટો લગાડી ઘસડાને સોજા ધોઈ સાફ ઢીમડા ઉપર અકેક ખરીયાને છરાથી ભાજી બરાબર ખોખરો કરવો. પછી એક

સોજા કલઇ ભરેલા ઉંડા તપેલામા નવશેર (નવ આટલી) થંડા પાણીમા ખરીયાને ચુલે ધીમે બળતે ઢાકીને મુકવા અને તદન નરમ થઇ બધાં હાડકા છુટા પડે અને રસ ભરેલો બે શેર જેટલો રેહને કલઈ ભરેલી કરછીથી ધુટી નાખી બીજી તપેલીપર એક સોજાં બોયાને મેલી તેમાં ધોવું જાંજરૂં કપડું પાથરી માહે બધો રસ રેડવો અને ખરીયાના છુછામાં એક પાશેર ગરમ પાણી રેડી કરછીથી ધુટી રસ નીકળે તેને બોયામાં રેડી પાછુ બીજુ એક પાશેર પાણી રેડી એમજ રસ કાઢી લઇને છુછાને ફેકી દેવો કદાચ નવ શેર પાણીમા ખરીયા ચરે નહી તો પછી ઢાકણુપર પાણી આપી માહે તે રેડતા રહી ઉપર મુજબનો રસ કરવો ત્યારબાદ રસની તપેલીને થંડા પાણીથી ભરેલી કથરોટ યા ખુનચામા મુકી રસને એકદમ તદન થડો થવા દેવો તેટલા જામ તથા જેલી બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ફલેનલ યા બીજા કપડાની ઝોળી બાવીને તૈયાર કરવી અને રસ તદનજ થડો થઇ ઉપર ચીકાસ બધાઇને ઠરી રેહ પછી કથરોટ યા ખુનચામાથી રસની તપેલીને કાઢીને જરા ઢળતી મેલી રસની ઉપરના ચીકાસને મરધીના સાફ પીછા વડે બધો એક રકાબીમા કાઢી નાખવો, સેજ બી ચીકાસ રાખવો નહી. તેમ કાઢયા પછી પણ રસની સપાટીપર ચીકાસ રેહશે માટે એક ફલેનલના સોજા સફેદ કટકા યા ટુવાલને થંડા પાણીથી ભીનવી નીચવીને તેમાથી પાછો એકવાર રસને ગાળવો તે પછી ચીકાસ વગરનો તદનજ સાફ રસ થાયને ઇડાને ધોઇ સોજાં કરી બીજી તદન કલઇ ભરેલી સાફ ઉડી તપેલીમાં બાડ નાખી તેમા ઇડાને કોટળા સુધાજ ભચડીને બરાબર મેળવી માહે ખરીયાનો રસ ભેળી એક વાસણમાથી બીજા વાસણમા ઉચી ધારે પણ ઘોળાય નહી તેમ રસને પાચ છ વખત રેડવો, જેમ કરતા ઇડામા ફીણ આવશે પછી છેલ્લે તપેલીમા રેડી તેમા એળચી, લવગ, તજ, જાયફળ તથા ચા નાખી ચુલે મોટે બળતે તપેલીને ઉધાડી મુકી તદનજ સાફ કરછીથી રસને ધુટયા કરવો અને અંદર ઘણો બરાબર જોશ આવેને ચુલામાથી બધુ બળતુ કાઢી નાખી જેનીમા ફરતો લીબુનો રસ રેડી ઢાકણ ઢાકી દઇને ઇગારે રાખવુ અને થોડો વખત પછી ઉધાડી જેલીને વચમાથી ચમચાએ જરા કાઢીને જોવી અને ફાટીને તદનજ નીતરી કાચ જેવી લાગેતો ઉતારવી પણ તેમ નહી થઇ હોયનો પાછી ઢાકી તેમ થાયને ઉતારી ઘણા જાજરા ધોતાં સફેદ કપડાને ભીનવી નીચવી બોયુ ઉજાળી સાફ કરી તેમા મુકીને

રસને એક વખત પાછો ગાળીયા પછી પેલી ઝોળીમાં રેડીને હેઠે વાસણમા હલવે હલવે જૅલીને ગળવા દેવી, ભચડી અથવા ઝોળીને હલાવીને ગાળવુ નહી, તેથી જૅલી ગદળી થશે જૅલી ગળાયને દુધ ભરવાના પાશેરાના માપથી ભરી જોઇ છ પાશેર એટલે ત્રણ પાઇંટ થઇ હોયતો કાંઇ નહી પણ વધારે હોયતો બીજા સાફ વાસણમા ચુલે મુકી બાળીને એટલીજ કરવી, તેમજ જો ઓછી થયલી હોયતો બીજાં કકડતા સોજા પાણીને ઘટ કપડાથી ગાળી માહે તે ઉમેરીને છ પાશેરની ઉપર નાના ચાર પાચ ચમચા જેટલી કરી પાછો બરાબર જોશ આવીને છ પાશેર કરવી. એ જૅલી તદન નીતરી કેરબાના રંગની થાયછે, પણ લાલ રંગની કરવી હોયતો મુરબ્બો કાચી કેરીનો ચીરનો અથવા ફાડચાનોછે તેમા લખ્યા મુજબ ખાંડ બાળી રંગ કરી તે જરા ભેળીને જૅલીને લાલ કરવી અને તદન થંડી થાયને આપણા ટેસ્ટ મુજબ શૅરી તથા બ્રૅંડી ભેળવો દાડમના રંગની જૅલી જોવામા સારી લાગેછે માટ તેવી કરવી હોયતા રંગ આઇસ-ક્રીમનો લખેલોછે તે જૅલી દાડમના રંગની થાય તેટલો માહે ભેળવો ગોલાબના જેવા ટેસ્ટની જૅલી સારી લાગેછે માટે જૅલીમા ઍસૅન્સ ઑવ રોજના ત્રણજ ટીપા ભેળવા અથવા વૅનીલા યા રાજબરી એ બેમાથી એક જાતનુ ઍસૅન્સ ટેસ્ટ મુજબ જૅલીમા ભેળવુ લીંબુનો ટેસ્ટ પસંદ હોયતો એ ઍસૅન્સના થોડા ટીપા જૅલીમા ભેળવવા પણ કોઇબી જાતનુ ઍસૅન્સ, રંગ યા બીજુ કાંઇપણ જૅલી ગરમ હોય ત્યારે અંદર નાખવુ નહી પણ તદન થંડી થાય તે પછીજ તે ભેળવુ પછી તૈયાર જૅલીને મોલ્ડમા યા તમ્બલરમા ભરી થંડા પાણીના વાસણમા મુકી ઉપર ભીનુ કપડું ઢાકી થંડીની રૂતુમા રાત્રે ઝાકળમા ખુલ્લી જગ્યામા મુકવુ પણ બીજી રૂતુમા આઇસમા મુકીને જૅલી જમાવવી જયા સખ્ત થંડી હોય ત્યાતો ગાળતી વેળા કપડામાજ જૅલી બંધાઇ જાયછે અને માહેથી ગળી શકતી નથી, માટે તેમ હોય ત્યારે પાશે સળગાવેલી સગડીઓ મુકવી

જૅલી ગુસબરી.

છલટામાંથી કાઢેલી સોજી પાકી ગુસબરી રતલ ૩, સોજી ખાંડ શેર ૧, લીંબુનો ગાળેલો રસ નાના ચમચા ૨.

ગુસબરીને સોજી ધોઇ બબે કકડા કરી તદન કલઇ ભરેલા વાસણમાં ઇંગારે મુકી અવાર નવાર ઉઘાડી લાકડાંના ચમચા યા કલઇ ભરેલી

નાની ચમચે ભચડયા કરવું અને બધી ગુસબરી તદન નરમ થઇ જાયને ઉતારીને ખુબ ભગાડીને ઘુંટી નાખી સેાજાં ખાડીના જાંજરા કપડાને પાણીમા ભીનવી નીચવીને તેમા નાખી બધેા રસ નીચવીને ગાળી લેવેા. એ ગાળેલેા રસ આસરે એક શેર એટલે એક બાટલી જેટલેા થશે. તેમાં ખાડ પીગળાવી લીંબુનેા રસ નાખી મલમલના કપડાથી પાછું ગાળી વાસણને સેાજુ ધેાઇને તેમા રેડી ઢાકયા વગર ધગધગને ઇગારે મુકી ઉપર મેલ આવે તે કાઢયા કરવેા અને તૈયાર થવા આવેને અવાર નવાર ભરી ભરેલી બરાબર બે પાશેર (પાઇંટ ૧) જૅલી થાયને ઉતારીને કેાડીનાં વાસણમા ખાલી કરવી જરાવારમા ઉપર પેાપડી બંધાશે ને કાઢી નાખ્યા પછી જામ તથા જૅલી બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ પૅાટમા ભરી થંડી થાયને પૅક કરવી. એ જૅલી જલદી બંધાયછે

જૅલી ચમપીન.

સેાજુ જૅલેતીન તેાળા ૩॥, ચમપીન બાટલી ૧, ખાંડ શેર ૦॥, લીંબુ ૧ નેા રસ તથા છાલ, તાજાં ઇંડા ૧ ની સફેદી

એક પાશેર સેાજાં થંડા પાણીમા જૅલેતીનને તદનજ કલઇ ભરેલી તપેલીમા દસ મીનીટ રાખ્યા પછી લીંબુનેા રસ, છાલ, ખાંડ તથા સફેદી બરાબર ભેળી ધીમે બળતે ઘુંટયા કરી એક કકરેા પડેને માહે એક ચમચેા થંડું પાણી નાખીને ઉતારી પાચ મીનીટ ચુલા આગલ મુકી રાખ્યા પછી સેાજાં ખાડીનાં કપડાંને કકડતા પાણીમા ભીનવી નીચવીને તેમાથી ગાળીયા બાદ ચમપીન ભેળી ભીનવેલા મેાલ્ડમા ભરી બંધાયને ફુકા પાણીથી મેાલ્ડને ધેાઇને જૅલી કાઢવી આઇસમા થંડી કીનેલી વધારે સારી લાગશે.

જૅલી ચીનાઇ સફેદ ઘાસની.

ચીનાઇ સફેદ ઘાસની લાલ દેારીથી બાધેલી ઝુડી આવેછે તેને ફાલુડાનું ઘાસ કેહછે તે જુનું નહી પણ સેાજુ નવુ તેાળેા ૦॥ લઇ તેને બરાબર ધેાઈ વખત મલેતેા ,ચાર પાચ કલાક થંડા પાણીમાં ભીનવી રાખવું અને તેમ નહી બનેતેા પછી ધેાયલું એમજ લઇને સેાજી તપેલીમા નાખી તેમા ભરેલુ સવા શેર થડું પાણી રેડવું અને એળચી ૧૨, જાયફળ ૦। તથા તજનેા કકડેા ઇચ ૦॥ લઇ એ બધાને છુંદી મલમલના કપડાંમાં ઘણી ઢીળી પેાતળી બાંધી તે તથા લીલી ચાના

એ પાદડાને ધોઈ ચોળીને માહે નાખી ચુલે બળતે ઉંધાડું મુકવું અને ધાસ તદનજ બધુ પીગળી જાયને ઉતારી તેમાં સોજી ખાંડ શેર ાા પીગળાવીને પછી ભીનવીને નીચવેલા કપડાથી ગાળીને પાછું ચુલે મુકી ઉપર મેલ આવે તે આધરાની ચમચે કાઢયા કરી તૈયાર જૅલી ભરેલી શેર ૧ (બાટલી ૧) રાખીને ઉતારવી અને પંદર મીનીટ પછી તેમા સોળે ગેાલાબ નાના ચમચા ૩ તથા ટેસ્ટ મુજબ બ્રૅંડી ભેળી મોલ્ડ યા તંબ્લરમાં ભરી થડા પાણીમા મુકવી ચાર કલાકમા જૅલી બંધાશે આઇસમા થંડી કીધેલા વધારે સારી લાગેછે. જરા કઠણ જોઇયે તો ધાસ પાય વાલ એટલે બેઆની ભાર વધારે લેવુ એ જૅલી લાલ દાડમના રંગની કરવી હોયતેા રંગ આઇસક્રીમનેાછે તે જૅલી થડી થાયને લાલ રગ થાય તેટલો ભેળીને પાછુ ગાળીને પછી ઉપર મુજબ ભરવી ઉપર લખ્યા કરતા અડધી જૅલી બનાવવી હોયતેા લખેલુ છે તે કરતા પાણી જરા વધારે લેવુ, તેમજ લખ્યા કરતા બેવડી જૅલી કરવી હોયતેા ઉપર લખ્યા કરતા બેવડુ પાણી લેવુ નહી કારણ પીગળતા તેા તેટલોજ વખત લાગશે અને પછી વધુ વખત પાણી બાળવુ પડશે તેટલામાટે આપણી સમજણ મુજબ ધાસના પ્રમાણમા પાણી ઓછું લેવુ ચીનથી દાબડાઓમા કઠણ જૅલી આવેછે તેવી બનાવવી હોયતેા ધાસ તેાળા ૩ ને સોજુ ધોઇ દોઢ શેર પાણી સાથે ચુલે બળતે મુકી બધુ ધાસ તદનજ પીગળી જાયને ઉપર મેલ આવે તે આધરાની ચમચે કાઢી નાખીને પછી છુટ્ટેવી ચીનાઇ શાકર શેર ૧ ભેળી તુર્તજ ઉતારી જૅલી સવા ઇચ જાદી થાય તેવા વાસણમા રેડવી અને બંધાયને કકડા કાપવા. એ જૅલી વધુ વખત રેહશે નહી, ત્રણ ચાર દાહાડાજ રેહશે.

નરા દુધમા જૅલી બનાવવી હોયતેા ધાસ તેાળા ૧ાા ને ઉપર મુજબ સોજું ધોઇ સોજા દુધ શેર ૨ મા નાખી ચુલે બળતે ઉંધાડું મુકી કકરેા પડેને માહે ચમચેા ફેરવવેા, એમ બે ત્રણ કકરા પડતા ધાસ તદનજ પીગળી જાય પછી સોજી ખાંડ શેર ાાા નાખવી. ધાસ પીગળીયા આગમચ ખાંડ નાખવી નહી, તેથી ધાસ પીગળશે નહી. ખાંડ બરાબર પીગળે પછી બીજી બે ત્રણ મીનીટ ચુલે રાખીને ઉતારી મજબુત ઝાંજરા ખાંડીના કપડાંમા અથવા જાદી નેટના ચેાવડા કપડામા નાખવી અને એમજ ગળે નહી તેા પછી માહે ચમચેા ફેરવીને અથવા નીચવીને બચી

જેલી છાંડી લેવી. ત્યારબાદ પંદર મીનીટ રહીને રાજબરી તથા વેનીલાનુ બેઉ ભેગું યા બેમાનું જે તે એક જાતનુ એસેન્સ ટેસ્ટ મુજબ નાખવું. બદામનૂ એસેન્સ હોયતેા તેના ચારજ ટીપા નાખવાં, તેમજ ગેાલાબનાં એસેન્સનાં પણ પાચ છ ટીપાજ નાખવા. મરજી પડેતેા ઉપલુ ચારે જાતનુ એસેન્સ ભેગું નાખવું રંગીન જેલી કરવી હેાયતેા રંગ આઇસ-ક્રીમનેાછે તે આપણી મરજી મુજબની પેરી ખુલ્લી જેલી થાય તેટલેા જરા રંગ ભેળવેા. બદામના એસેન્સને બદલે ગમેતેા નવટાક બદામની બીજને છેાલી જરા ગેાલાબ સાથે ઘણી બારીક ઘુંટી અથવા ઘસીને પછી ગરમ જેલીમા બદામ બરાબર ભેળાશે નહી પણ ઉપર તરતી રેહશે, માટે સેજ ફુકી થાયને તેમા બદામને ઘણી બરાબર મેળવ્યા પછી મેાલ્ડમા અથવા કેાડીનાં બેાલમા ભરવી. પણ એમ ભેળતી વખત જેલીને ઘણી ઘુંટવી નહી તેથી જેલી ફાટી જશે. એ જેલી એક શેર દુધની કરવી હેાયતેા તેમા દસ આની ભારજ ઘાસ લેવું અને અડધા શેર દુધની માટે તેાળેા ૦। લેવુ કારણ ઘાસ પીગળતા વખત લાગેછે અને તેટલાં થેાડું દુધ બળી ગયાથી પછી જેલી ઘણીજ કઠણ થઈ જાયછે. પાણી સાથની દુધની જેલી કરવી હેાયતેા ઘાસ તેાળા ૧॥ ને સેાજું ધેાઇ બનેતેા ચાર પાચ કલાક પાણીમા ભીનવી રાખ્યા પછી લેવું યા એમજ ધેાઇને લેવુ અને પેાણા શેર થ ડા પાણી સાથે ચુલે મુકી ઘાસ તદનજ પીગળી જાયને ચુલે જરા ઈંગાર ઉપર ગરમ રાખવી અને સેાજાં દુધ શેર ૧॥ મા ખાંડ શેર ૦॥। પીગળાવી ગાળી ચુલે મુકી પાશેરને આસરે બાળીને સવાશેર જેટલુ રાખવું. પણ તે વખતે માહે અવાર નવાર ચમચેા ફેરવી ઉપર મલાઈ થવા દેવી નહી. પછી ઉતારી પીગળાવેલા ઘાસ સાથે ભેળી ઉપર નરા દુધની જેલીમાં લખ્યા મુજબ એસેન્સ તથા રગ ભેળીને પછી ગાળીને મેાલ્ડ યા બેાલમાં ભરવી. દુધની જેલી સસ્તી બનાવવી હેાયતેા અડધેા તેાળેા ને પાચ વાલ (દસ આની ભાર) ઘાસને સેાજું ધેાઈ હદી પાશેર પાણી સાથે બળતે મુકવુ ઘાસ તદન પીગળી જાયને ખાંડ શેર ૦। નાખવી અને તે પીગળેને ઉતારવું અને કકડતું દેાઢ પાશેર દુધ એમાં ભેળીન પંદર મી ીટ રાખ્યા પછી સેાજે ગેાલાબ નાના ચમચા ૨ અથવા ગેાલાબનુ એસેન્સ ફકત બેજ ટીપા ભેળી ગાળીને મેાલ્ડ યા બેાલમા અથવા રકાબીઓમાં ભરીને થંડા પાણીમાં મુકવુ. ઉપલી કેાઇપણ જેલી

આઇસમા થંડી કીધેલી વધારે સારી લાગેછે ગરમ જૅલીમાં થડુ દુધ ભેળીને ચુલે મુક્યાથી કોઇવાર ફાટી જઇ હેઠે પાણીનુ નીતરૂં અને ઉપર દુધનું એમ બે પડ એ જૅલીમા થાયછે

સોદા વૉટરની કાની પીવાનો રાજબરી આવેછે તે નાખીને જૅલી બનાવવી હોયતો એક તોળા ઘાસને સોજ્જુ ધોઈ હઠી પાશેર થડા પાણી સાથે ચુલે ધીમે બળતે ઉઘાડુ મુકી બે ત્રણ કકરા પડી ઘાસ તદનજ પીગળી જાય પછી માહે અડધો શેર સોજી ખાંડ નાખી તે પીગળે અને ઉપર મેલ આવે તેને ચમચાથી કાઢયા કરવો અને જૅલી ભરેલી બે પાશેર જેટલી કરીને ઉતારી મલમલના કપડાથી ગાળવી અને જૅલીમાથી વરાળ નીકળતી બંધ થાયને રાજબરીની એક બાટલી જેમા એક પાઇંટ હોયછે તેને ઉખેડી સોજા કોડીના વાસણમા રેડવો અને તેમાની ગૅસ ઉડી જઇ ફીણુ બેસી જાયને જૅલીમા બરાબર મેળવીને મોલ્ડ અથવા બોલમા ભરી કઠણુ થાયને કાઢવી એ જૅલી દુધની બનાવવી હોયતો ઉપર નરા દુધની બનાવવા લખેલુ છે તે પ્રમાણે પણ બે શેર દુધમા પોણા બે તોળા ઘાસ તથા એક શેર ખાંડ નાખી તેજ રીતે જૅલી બનાવી ગાળીને પંદર મીનીટ થાયને ઉપર મુજબ રાજબરીની બાટલીને ઉખેડી ગૅસ ઉડી ગયા પછી જૅલીમા ભેળીને મોલ્ડ યા બોલમા ભરી બંધાયને કાઢવી એ બેઉ જોવામા તેમજ સ્વાદમા મજાહની લાગેછે, પણ આઇસમા થંડી કીધેલી વધારે સારી લાગેછે એ બેઉમા બીજુ કાઇ નાખવુ નહી પણ દુધની જૅલીમા ગમેતો બે ચમચા વૅનીલાનું ઍસૅન્સ રાજબરી ભેળીયા પછી છેલ્લે નાખવુ

જૅલી ચીનાઇ સુકાં ઘાસની. (મૉસની.)

ચીનમા ઍમૉયથી એક જાતનું સુકું કાથાના જેવું ઘાસ આવેછે અને બીજું ઝીણી ખુપરીઓ સાથે વળગેલુ બારીક સુકી મૉસ આવેછે તેને ખુપરીઓથી છુટું કરવું અને એ બેમાથી એક જાતનું નરૂં ઘાસ તોળા ૯, ઘણી સફેદ પેહલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડ શેર ૨૧, સોજો બ્રૅંડી નાના ચમચા ૬, ઘણોજ સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૪ અથવા ઍસૅન્સ ઑવ રોજ ટીપા ૩૦, લીંબુનો રસ નાનો ચમચો ૧, બારીક છુંદેલી એળચી તોળો ૧૧, તજના ઝીણા કટકા તોળો ૦ાા, લીલી ચાના મોટાં પાદડા ૬, તાજાં ઇંડા ૨.

ઘાસને સોજ્જુ કરી થ ડાં પાણીથી પાચ છ વખત સારીકાની ઘસડીને સાજથી ધોઇને આખી રાત થ ડા પાણીમા ભીનવી રાખ્યા પછી પાછું સહવારે ધોઇ સોજ્જુ કરી તદન કલઈ ભરેલી તપેલીમા નવશેર પાણીમા બરાબર ભેળીને ચુલે ધીમે બળતે ઢાકીને મુકવુ, પણ અંદર ચમચ ફેરવીને મેળવ્યા કરવું નહી, તેથી જેલી ગદળી થશે માટે કકરો પડતા ઘાસ ઢાકણને વળગી જશે તેને ચમચે કાઢીને માહે પાછુ એમજ નાખ્યા કરવુ એ રીતે ઘાસમાનુ અડધું પાણી બળેને ઉતારી ભીનવીને નીચવેલા સફેદ સોજાં ઘટ કપડામાથી એવીજ બીજી સાફ તપેલીમા રસને ગાળી લીલી ચાના પાદડાને ધોઇ તેની ઝુડી બાન્ધી તેને જરા ચોળીને તે, લીંબુનો રસ, એળચી તથા તજ નાખી પાછુ ચુલે ઉઘાડું મુકવુ અને ઘણા કકરા પડી માહે ચાનો સોહડમ બરાબર આવે પછી ચા કાઢી નાખવી એ રીતે જેલી ઉકળે તેટલા બીજે ચુલે બાડમા એક ઇંડું ભેળીને શીરો બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ પણ ઘણો ધાડો શીરો બનાવીને જરા ભેભટ ઉપર ગરમ રાખવો. પછી બાકીના એક ઇડાને ભાજી સારીકાની દોહવીને તપેલામા ઉકળતી જેલીની ઉપર જરા જરા છાટયા કરવુ અને ઉપર મેલ આવે તેને આધરાની ચમચથી કાઢયા કરવો અને થોડી જેલી બળેને પેહલી તપેલીને બરાબર સોજી ધોઇ તેમા જેલીને સાફ કપડાથી પાછી ગાળીને તેમા શીરો ભેળી પાછુ ધીમે બળતે ઉઘાડું મુકી આસરે ત્રણ શેર અથવા તેની સેજ ઉપર જેલી રેહને ઉતારી પાછી એકવાર સોજાં કપડાથી જેલીને ગાળી વીસેક મીનીટ કપડુ ઢાકીને રાખ્યા પછી બ્રાંડી તથા ગોલાબ અથવા ગોલાબનુ ઍસૅન્સ ભેળી મોલ્ડ અથવા તંબલરોમાં ભરવી જેલી થ ડી થયાથી બ ધાઇને કઠણ થશે થંડી જેલી જોઇયેતો જેલીના વાસણને આઇસમા મુકવું. વધારે ઘાસની જેલી કરવામા બેવડું પાણી રેડવુ નહી, પણ એમા પણ સફેદ ઘાસની જેલીમાં લખેલી રીતેજ પાણી રેડવુ એ જેલી બરાબર બનેછે ત્યારે મજાહની નીતરી અને કેરબાના રંગની થાયછે ઉકાળીને જેલી ગાળી લીધા પછી વધેલા છુછામાં બીજુ પાણી રેડીને ઉકાળીયાથી બીજી થોડી જેલી થાયછે એ જેલીમાં દુધ નાખીને બનાવેલી સારી લાગેછે, તેને માટે ઉપલી રીતેજ પણ નવ તોળા ઘાસની દોઢ શેર જેલી કરવી અને સોજાં તાજાં ત્રણ શેર દુધને અડધું બાળી ચુલેથી બેઉ ઉતારયા પછી ભેળી ગાળીને જેલી ચીનાઇ

સફેદ ઘાસનીમાં લખ્યા મુજબ ઍસૅન્સ અને મરજી પડેનો રંગ પણ નાખવો. પણ એમા બ્રૅંડી, લીલી ચા, ગોલાબ, એળચી તથા તજ નાખવું નહી

જૅલી ચૉકોલેટ.

સોજું જૅલેતીન તોળા ૨॥, ચૉકોલેટ તોળા ૫, સોજી ખાંડ રતલ ૦।, વૅનીલાનું ઍસૅન્સ ચમચી ૧, સોજું તાજું દુધ ખપ મુજબ.

ચૉકોલેટનો બારીક ભુકો કરવો પછી એક પાશેર દુધને કકડાવી તેમા જૅલેતીનને ભીનવી રાખી તે પીગળેને ચૉકોલેટ તથા ખાંડ ભેળવી અને નરમ માવા જેવુ કરવા એમા બીજું દુધ મેળવી દુધમા ભીનવેલા જૅલેતીનમાં બીજુ એક પાશેર દુધ નાખીને એક કકરો પાડીયા પછી તેમા ચૉકોલેટવાળી મેળવણી ભેળી ચુલે દસ મીનીટ ધુંટાને ઉતારી વૅનીલા નાખ્યા ભીનવેલા મોલ્ડમા ભરવી થડી જૅલી સારી લાગેછે માટે ગમેતો આઇસમા મુકવી.

જૅલી જૅલેતીન.

સોજું જૅલેતીન તોળા ૨॥ ને એક પાશેર થડા પાણીમા પોણો કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી બે પાશેર પાણીને ચુલે મુકી કકરા પડેને તેમાં જૅલેતીનને સારીકાની મેળવી દઇ ઉપર મેલ આવે તે કાઢી જૅલેતીન તદન પીગળી જાયને ઉતારીને ગાળી મીઠાસ પુરતી સોજી ખાંડ તથા ટેસ્ટ મુજબ લીંબુનુ ઍસૅન્સ તથા શૅરી યા બ્રૅંડી ભેળી ભીનવેલા મોલ્ડમા ભરી આઇસમા મુકવુ અને બંધાયને ગરમ પાણીમા બોળીને તુર્ત કઢી લઇને માહેથી જૅલી કાઢવી

જૅલી જાંબુરની.

ઘણા સોજા મોટા પાકા કાળા જાંબુર શેર ૫ ને ધોઇ સોજાં કરી એક શેર પાણી સાથે તદનજ કલઈ ભરેલી તપેલીમા ઢાંકીને ધીમે બળતે મેલી માહે એક શેર જેટલો રસ રેહને ઉતારી ગાળીને તેમા સોજી ખાંડ રતલ ૦॥। પીગળાવી લીંબુનો રસ નાનો ચમચો ૧ નાખી ભીનવીને નીચવેલા જાદા કપડાથી ગાળી ધગધગતે ઇગારે મેલી જૅલી તૈયાર ભરેલી બરાબર અડધો શેર થાયને ઉતારી તુર્ત બીજાં સોજાં કોડીના વાસણમા

રેડી જરાવાર ઠરવા દેવી પછી ઉપર મેલની પોપડી બંધાય તેને કાઢી નાખીને પછી જામ તથા જૅલી બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ પૅાટમા ભરી થંડી થાયને પૅક કરવી એ જૅલી ભરેલી અડધા શેરનુ વજન એક રતલ થાયછે અને ઘણી કઠણુ થાયછે.

જૅલી ટામેટાંની.

સેાજાં મેાટાં પાકા ટામેટા રતલ ૧, સેાજી ખાંડ રતલ ૦ાા, સ્વીનઑર્નનુ અથવા બીજા કેાઇ મેકરનુ સેાજું જૅલેટીન તેાળેા ૧, સુકને છુંદીને મલમલથી ચાળેલી તેાળેા ૦।

ટામેટાને ધેાઈ કાપીને બીયા કાઢી નાખવા. જૅલેટીનને પીગળાવવા માટે જરા કકડતા પાણીમાં ભીનવવુ ખાંડને થેાડા પાણીમા પીગળાવી ધીમે બળતે પાચેક મીનીટ મેળવી પછી બધું ભેળી નીતરૂ થાય ત્યાં સુધી ઈંગારે રાખીને ઉતારી ગાળીને છેલ્લે જૅલેટીન મેળવીને પાછું એક કકરેા પાડી જૅલી ગ્લાસ અથવા મેાલ્ડમા ભરીને આઇસમાં મુકવી.

જૅલી તાપીયેાકાની.

સેાજા તાપીયેાકા રતલ ૦।, સેાજી ખાડ રતલ ૦ાા, સેાજો ગેાલાબ નાના ચમચા ૩, વૅનીલાનું અથવા લૉંબુનું ઍસૅન્સ ચમચી ૧.

તાપીયેાકાને ત્રણ વખત થડા પાણીથી ધેાઈ દેાઢ શેર થડાં પાણીમા બાર કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી તેજ પાણી સાથે ધગધગતે ઈંગારે મુકી તાપીયેાકા ગળી જાયને ખાંડ નાખી ઘુટયા કરી બંધાય તેવુ કઠણુ થાયને ઉતારી ઍસૅન્સ તથા ગેાલાબ ભેળી બીનવેલા મેાલ્ડમા ભરી બંધાયને કાઢવી. મીઠાસ એાછેા જોઇયેતેા અડધેા શેર ખાડ લેવી. એ જૅલી હલકીછે માટે સીક માણુસ યા બચ્ચાંને આપવી હેાયતેા ઍસૅન્સ નાખવુ નહી, ગમેતેા જરા બ્રૅંડી નાખવેા.

જૅલા નાસપતીની.

ઑગસ્ટ માસમા આવતા લીલી છાલના કુમળા નહી પણુ માસમની આખેરીએ સપ્ટેમ્બર માસમા આવતાં બરાબર પાકટ થ્અન પાકેલા પીળા ઘેરા રંગની છાલના સેાજાં નાસપતી લેવા અને તેની છાલ છેાલી અકેકના ઉભાં ચાર ચાર ફાડચા કાપી તેની વચમા જરા ગાઠ હેાયછે તે કાપીને

કાઢી નાખ્યા પછી બાકીનાની આડી ૦। ઇચ જાદી કાતરીઓ કાપીને તે સાડાચાર રતલ લેવી પછી એક તદનજ કલઈ ભરેલી તપેલીમા અથવા સેજબી ખોપડી નીકળેલી નહી હોય તેવા તદનજ આખા ઍનેમલનાં વાસણમા હઠી શેર થડા પાણી સાથે એ ચીપ નાખી ઢાકીને ઇંગારે મુકવુ અને અવાર નવાર ઉઘાડી માહે કલઇ ભરેલી ચમચ યા લાકડાનો ચમચો ફેરવવો. બધી ચીપ તદન નરમ થાય અને હઠી પાશેર જેટલો રસ રેહને ઉતારી બીજા સોજા કોડીના વાસણમા બધો રસ કાઢી લઇને પછી ચીપને સારીકાની ધુંટી નાખી ફુકી થાયને બાડીના સોજા મજબુત કટકાને સાફ પાણીમા બોળી નીચવીને તેમા થોડુ થોડુ નાખી અદર રસ હોય તે ભચડીને કાઢી લઇ ધ્રુછો ફેકી દેવો અને બધા રસમા પેહલાં નંબરની શાકરીયા ખાડ અડધો રતલ પીગળાવી ખાટા લીંબુનો રસ નાના ત્રણ ચમચા રેડી પેલા વાસણને પાછુ સોજુ ધોઇને તેમા મલમલના બેવડા કપડાથી ગાળીને ધીમે બળને ઉઘાડુ મુકવુ અને મેલ આવે તે કાઢયા કરવો જૅલી તૈયાર થવા આવશે ત્યારે અદર ફીણ આવીને ઉભાવા માડશે તેને ચમચાથી દાબ્યા કરવુ અને અવાર નવાર ઉતારીને ભરી જોઈ ઓછી વધતી નહી પણ ભરેલી બરાબર બે પાશેર (૧ પાઇટ) જેટલી થાયને વુર્ત બીજા સોજા કોડીના વાસણમા રેડવી થોડો વખત પછી ઉપર મેલની છારી આવે તેને કાઢી નાખવી અને ફુકી થાયને પૅાટમા ભરી દસ બાર કલાકમા જૅલી બંધાઇને તદન કઠણ થશે, તે પછી જામ તથા જૅલી બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ પૅક કરવી ઘણા મોટા નહી તેમજ નાના પણ નહી તેવા વચલા કદના આખા આઠ નાસપતીનુ વજન ત્રણ રતલ જેટલુ થાયછે. એ જૅલી ઘણી મજાહની ચળકતા ઘેરા સોનેરી રંગની થાયછે

જૅલી પટેટાની.

પટેટાનો આટો લખેલોછે તેજ રીતે જાયફળની ખમણીથી પટેટાને ખમણી તેમા લખેલી રીતે જ્યા સુધી નીતરૂ પાણી થાય ત્યા સુધી ચોળીને પાણી બદલ્યા કરી છેલ્લે રહેલા પાણી સાથેજ જાજરા કપડાંમા નાખી ચોળીને બધુ છાડી લઈ ધ્રુ છો ફેકી દેવો પછી છાડેલાને અડધો કલાક ઠરવા દઈ ઉપરનુ પાણી નીતારી કાઢી મોટા કોડીનાં બોલમા નાખી જરા પાણીમા બરાબર મેળવીને પછી ખુબ કકરા પડતા પાણીને ટીપાટની

ઝીણી ધારે એક માણસે માહે રેડતા જવું અને બીજાં માણસે જરા પણ હાથ રાખ્યા વગર ચમચા વડે ખુબ મેળવવુ જરાવારમાજ આટાનો સફેદ રંગ બદલાઇને તદન કઠણ જૅલી થાયને વધુ પાણી રેડવુ તુર્તજ બધ કરવુ. કારણ જરાબી વધુ પાણી પડીને જૅલી નરમ થાયછે તો પછી બંધાતી નથી પછી મીઠાસ પુરતી ખાંડ તથા ટેસ્ટ માટે જરા સેાજો ગેાલાબ, કોઇપણ જાતનુ ઍસૅન્સ, શેરી યા બ્રૅંડી ભેળી ભીનવેલાં મોલ્ડમા ભરી બંધાયને કાઢવી. દુધની જૅલી બનાવવી હોયતો છેલ્લુ પાણી નીતારી કાઢયા પછી બારીક આટો હેઠે બધાઇ રેહછે તે સપાટ ભરેલા નાના ચાર ચમચા લેવા અને અડધા શેર સેાજાં દુધમાથી એમા જરા નાખી બરાબર મેળવીને પછી બાકીના દુધને કકરેા પાડી ઉપર પાણી ભેળવાનુછે તેજ રીતે મેળવેલા આટામા દુધ ભેળીને પછી ધીમી આચે ઘુંટી કઠણ થાયને ઉતારી ઉપર મુજબેજ કાઇપણ ટેસ્ટ માટે ભેળી મોલ્ડમા ભરવી. વધુવાર ચુલે રેડતાં ઘણી કઠણ થાયછે તેમ થવા દેવી નહી ગમેતેા બદામની બીજ તોળા ૧॥ ને છોલી ઘણી બારીક પીસી યા છુદીને દુધની જૅલીમા ભેળવી આઇસમા થંડી કીધેલી જૅલી વધારે સારી લાગેછે.

જૅલી પીચ.

સારી જાતના સોહડમવાળાં પીચ જેનેા અંદરનેા ઠરીયાને વળગેલા ભાગ તદન લાલ રંગનેા હોયછે તેવી જાતના બરાબર તૈયાર થયલાં પણ કઠણ પીચ શેર ૩ ને ધેાઇ સેાજા કરી પીચ મોટા હોયતો ખાવાના કાંટા વડે છેક ઠરીયાને લાગે તેમ ઉંડા છુટા છુટા બાર પંદર ચેાબા દેવા પછી ઘણી સેાજી ખાંડ શેર ૨ મા કોટળા સુધાજ એક તાજું ઇડું ભચડીને મેળવી બે શેર (બાટલી ૨) થંડુ પાણી રેડી ખાંડને પીગળાવીને બળતે મુકવી અને ચારેક જોશ આવેને ઉતારી થેાડીવાર ઢાંકી રાખ્યા પછી ઉપર મેલ હોય તેને આધગની ચમચે કાઢી નાખ્યા બાદ ભીનવીને નીચવેલા કપડાથી તદનજ કલઇ ભરેલા પાઠીયામા શીરેા ગાળી કાઢી તેમાં પીચ નાખી બળતે એક જોશ આપીને પછી ધીમી આચે અથવા ધગધગતા ઇંગારે ઉંધાડી તપેલી મુકવી અને પીચ ભાગે નહી તેમ સંભાળથી અવાર નવાર ફેરવ્યા કરી મેલ આવે તેને લાકડાના ચમચા યા કલઇ ભરેલી નાની ચમચથી કાઢયા કરવેા. પણ તેની સાથે જૅલી નીકળી નહી જાય. અડધું બળેને લીબુનેા રસ ચમચી ૨ રેડવેા. પછી

જૅલી હઠી પાશેર યા તેથી સેજ વધુ હોયને ઉતારી જૅલી નીકળી નહી જાય તેમ માહેથી અમથાંજ બધા પીચ કાઢી લઈને જાંજરી મલમલથી જૅલીને ગાળવી અને તપેલીને સોજી ધોઈ તેમા પાછી જૅલી રેડી ઈંગારે મુકી ઉપર મેલ આવેતો કાઢયા કરી તૈયાર જૅલી બરાબર ભરેલી બે પાશેર (૧ પાઇંટ) રાખવી. કદાચ એકાદ બે નાના ચમચા જેટલી જૅલી બે પાશેરની ઉપર હશેતો ચાલશે પણ તેથી સેજબી એાછી કરવી નહી. ઉતારયા પછી વુર્તજ કોડીના બોલમા રેડી ઉપર ઝીણું કપડું બાધી રાખવું અને થોડીવાર પછી ઉપર મેલની પોપડી બધાશે તે બધી બરાબર કાઢયા પછી ઠુકી થાયને જામ તથા જૅલી બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પૉટમાં ભરી તદન થંડી થાયને પૅક કરવી. એ જૅલી મજાહના તેજદાર લાલ રંગની થાયછે અને ટેસ્ટ ઘણો સારો લાગેછે. બીજે દીને જૅલી બરાબર બધાયછે જૅલી બનાવ્યા પછી વધેલાં પીચને હાથ વડે છોલી અંદરના ઠરીયા કાઢી નાખી તેમા સોજી પોણો શેર ખાંડ મેળવી દોઢેક કલાક કોડીનાં વાસણમા ઢાકીને રાખ્યા પછી ઇંગારે ઘુટી ઘટ જામ કરીને ઉતારવી. એ રધાયલા પીચને છોલીને અમથા ખાડ સાથે ખાવાને પણ સારા લાગેછે ઘણા મોટા ચાર પીચનું વજન એક શેરને આસરે થાયછે ઉપલા હીસાબ કરતા બેવડા પીચની જૅલી બનાવવી હોયતો તેના પ્રમાણમાં પાણી એાછું લેવુ દાખલા તરીકે છ શેર પીચ હોયતો પાણી સવા ત્રણથી સાડા ત્રણ શેર લેવુ અને નવ શેર હોયતો સાડા ચાર શેર યા સેજ ઉપર આપણી સમજણ પ્રમાણે લેવુ. એ મુજબ જેમ પીચનો જથ્થો વધુ હોય તેમ પાણી વધારે એાછુ કરવુ. કારણ ઘણું પાણી બળતા વખત ઘણો લાગે અને લખ્યા મુજબની જૅલી તૈયાર થાય તેટલાતો માહે બધા પીચ અટવઇને મળી જાય

જૅલી પીલાંના બૉટલ સુપની.

હાફ ફાઉલ નહી તેમજ ચીકન પણ નહી હોય તેવુ એ બેની વચમાનુ એક મજાહનુ ભરેલું પીલુ લેવુ અને મરવી તથા બટક સમારવાની રીતમા લખ્યા મુજબ તેને સમારી કટકા કાપી ધોઇને મુકી, કલેજી તથા ટેટાને કાઢી નાખી બાકીનાને બારીક છુંદી તેમા નાના ત્રણ ચમચા થંડુ પાણી તથા છાલેલા આદુના ચણા જેટલા બે કટકા નાખી બૉટલ સુપમાં લખ્યા મુજબ એનો સુપ બનાવવો. પણ તેને વુર્તજ ઉઘાડવું નહી.

સુપ તદન થંડો થાયને એજ સુપમા લખ્યા મુજબ પોટેટો મૅશરમાથી અથવા બધુ સાફ હાથ વડે ચોળાને ઘટ કપડામા નાખી દાબીને બધો રસ કાઢી ભીનવીને નીચવેલા કપડાંમાથી ગાળીને છુછો ફેકી દેવો તે પછી જરા જાંજરા કપડા અથવા સૅજ જાદી ફલૅનલને ભીનવી નીચવીને તેમાથી રસને ગાળવો ત્યારબાદ ચાર એળચીના દાણાને છુદવા, એક ઈંચ તજને ભાગી ઝીણા કટકા કરવા, એક તાજાં ઈડાની સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો અને એ સઘળું તથા એક ચમચી ભરી લીંબુનો રસ તથા ઉપસેલો ભરેલો નાનો દોઢ ચમચો સોજી ખાડને સુપમા સારીકાની મેળવી કલથ ભરેલી નાની તપેલીમા ધીમે બળતે ચુલે ઉંઘાડું મુકવુ અને બરાબર કકરો પડી જૅલી ફાટીને તદન નીતરી થાયને ઉતારી ઉપર મુજબના બીજા સોજા ફલૅનલના અથવા સૅજ ઘટ કપડાના કટકાને પાણીમાં ભીનવી નીચવીને એક બોલની ઉપર જરા ઢીળુ બાધી તેમા જૅલી નામી ભચડીને નહી પણ હલવે હલવે ગળવા દેવી એ જૅલી તદન નીતરી કેરબાના જેવા રંગની અને ભરેલી નાના સાતથી આઠ ચમચા જેટલી થાયછે. પણ જૅલીની ઉપર સૅજ મી ચીકાસ રહેલો હોયતો પાછી એવાજ બીજા સોજા કપડાને ભીનવી નીચવીને તેમાથી ફરી એકવાર પાછી ગાળીને પછી તેમા ઉચો બ્રૅંડી નાનો એક ચમચો તથા ટેસ્ટ મુજબ જરા વૅનીલાનુ ઍસૅન્સ ભેળી પતળા કોડીના અથવા તદનજ આખા ઍનેમલના નાના કપમાં ભરીને તેને આઈસમા મુકવું જરાવારમા જૅલી બધાઈને તદન કઠણ થાયછે એ જૅલી ટેસ્ટમા સારી લાગતી નથી, ઘણો ખરો સુપનોજ સ્વાદ લાગેછે, પણ તેવા કોઈ દર્દીને આપવા કોઇ વખત ડૉકટર ફરમાવેછે.

જૅલી પીલાંની.

ઉપર જૅલી પીલાના બૉટલ સુપનીમા લખ્યા મુજબના એક પીલાને તેમાજ લખ્યા પ્રમાણે સમારીને છુદવુ પાચ તોળા કાદાને છોલીને ભુકા જેવા કાપવા જાવત્રી ૦। તોળાના ઝીણા કટકા કરવા. પછી એક સોજી તપેલીમા બે શેર થંડા પાણીમા છુદેલા પીલાને બરાબર ભેળી તેમા કાંદા, જાવત્રી તથા ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમક નાખી ઢાકીને ધીમે બળતે મુકવુ અને એક શેર સુપ રેહને ઉતારી પીલાના બૉટલ સુપની જૅલીમા લખ્યા મુજબ પોટેટો મૅશર અથવા કપડામાથી દાબીને સુપને કાઢી લઈ તેમજ કપડામાથી ગાળીને તદન થંડો થાયને ભીનવીને

નીચવેલાં સેજ ઘટ કપડામાંથી ગાળી ફરી પાછો એકવાર એવાજ બીજાં સાફ કપડામાથી ગાળીને પછી તદન કલઈ ભરેલી તપેલીમા રેડી તેમાં સોજુ આઇસીનગ્લાસ તોળો ૧ા, લીંબુનો રસ નાનો ચમચો ૧, છુંદેલી પાચ એળચીના દાણા તથા એક તાજા ઇંડાની કફ ચઢાવેલી સફેદી મેળવી ચુલે બળતા ઉપર ઉઘાડુ મુકવુ અને જેલી ફાટીને તદન નીતરી થાયને ઉતારી મલમલના ધોતા કપડાને ભીનવી નીચવીને તેમાથી ગાળીને ભરી જોવી અને ત્રણ પાશેરની ઉપર જેલી હોયતો સાફ તપેલીમા પાછી ચુલે મુકી બાળીને બરાબર ત્રણ પાશેર કીધા પછી મોલ્ડ અથવા ગ્લાસોમા ભરીને તેને આઇસમા મુકીને જમાવવી કાદો પસદ નહી હોયતો તે નાખવો નહી એ જેલી સીક માણુસ માટે છે.

જેલી પેરની.

થોડા ઠરીયાના ઘણા ગરવાળા સારી જાતનાં કાચાં નહી તેમજ પાકીને ઉતરી ગયલા પણ નહી તેવા સોજા મોટા પેરની ઉપરથી પતળી છાલ છોલીને જેવી ઍપલનીમા લખેલ હીસાબે ઍપલને બદલે એ પેર લઇ બીજો બધો સામાન પણ તેજ હીસાબે લેવો અને તેજ રીતે એ પેરની તેટલીજ જેલી બનાવવી રસ ગાળી લીધા પછી પેર રેહ તેને સોજી ચાળણી યા બોયામાથી છાડી કાઢી ઠરીયા ફેકી દેવા અને છાડેલા ગરનો હલવો અથવા ચીજકુટનુ લખેનુ છે તે બનાવવુ યા જેલી ઍપલનીમા લખ્યા મુજબ જામ કરવી દીલ્હી તરફ પેરની જેલી નીચલી રીતે બનાવેછે અને તે મજાહની તેજદાર લાલ રગની અને કઠણુ થાયછે. તેમા ઉપર લખ્યા મુજબના પેરને છોલી તેની અડધી ઇચ જાદી આડી બધી ગોળ કાતરીઓ કાપી તે શેર ૪ લેવી અને ઘણી સોજી શાકરીયા ખાંડ શેર ૪ ને પાચ શેર પાણીમા પીગળાવી તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમા ગાળી તેમા ત્રણ ખાટા લીંબુનો રસ તથા પેરની કાતરીઓ નાખી ઇગારે ઉઘાડુ મુકી તેની ઉપર મુજબ ભરેલી તૈયાર જેલી અડધો શેર કરવી સેજબી વધતી ઓછી રાખવી નહી ચાલુ ઝાડો થતો હોય ત્યારે ડૉકટરો પેરની જેલી આપવા ફરમાવેછે.

જેલા પોર્ટવાઇન.

પોર્ટવાઇન પાઇટ ૧, સ્વીનબોર્નનુ યા બીજા કોઇ મેકરનુ સોજુ આઇસીનગ્લાસ તોળા ૨ા, સોજી ખાંડ નવટાંક

ખાંડ તથા આઇસીનગ્લાસમા અડધો પાશેર પાણી રેડી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ઇંગારે મેલી આઇસીનગ્લાસ પીગળેને ઉતારી થડું થાયને વાઇન ભેળી જૅલીબૅગને ભીનવી નીચવીને તેમાથી યા જાદા ઘટ કપડાથી ગાળી ભીનવેલા મોલ્ડમા ભરી બંધાયને કાઢવી આઇસમા ચડી કીધેલી સારી લાગશે

જૅલી પાંઉની.

સોજાં સફેદ પાઉની ૦। ઇચ પતળી કાતરીઓને બધી એકસરખી શીકા લાલ રંગની કકરી ભુજીને તે તોળા ૫ લઇ તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં સવા શેર થંડા પાણી સાથે ઢાકીને ઈંગારે મુકી માડે બે પાશેર જેટલું પાણી રેહને ઉતારી અડધા લીંબુની છાલને કોડીના બોલમા મુકી ભીનવીને નીચવેલા જાંજરા કપડાથી તેમા જૅલીને ગાળવી અને દસ બાર મીનીટ પછી છાલ કાઢી નાખીને તેમા ટેસ્ટ મુજબ ખાંડ ભેળી પાછુ ઈંગારે મુકવુ અને જૅલી બરાબર એક પાશેર રેહને ઉતારી તેમા ટેસ્ટ માટે જરા બ્રૅંડી નામી બંધાયને વાપરવી આઇસમા મુકેલી જૅલી વધારે કઠણ થયાથી સારી લાગેછે સીક માણસ માટે એ ઘણો હલકો ખોરાકછે

જૅલી ફાલસાંની.

સોજાં મોટા તાજાં રસદાર ફાલસા પાચ શેર લેવા અને તેને ધોઇ પાણીમાથી કાઢીને કોડીના મોટા વાસણમા નાખી તેમા પેડુલા નંબરની શાકરીયા ખાંડ અડધો શેર ભેળી ઢાકીને થંડકવાળી જગ્યામા ૫ દ૭ કલાક રાખ્યા બાદ ખુબ તરેહ ભચડીને પછી ભીનવીને નીચવેલા સફેદ ધોતા ઘટ કપડામા થોડું થોડુ નાખી ભચડીને બધો રસ ગાળી લઇ છુછો ફેકી દેવો અને રસમા એવીજ સોજી બીજી પોણો શેર ખાંડ પીગળાવી ખાટા લીંબુનો રસ નાના બે ચમચા રેડીને બીજા ધોતા સફેદ કપડાથી તદન કલઈ ભરેલી તપેલીમા અથવા સેજબી ખોપડી નીકળેલી નકી હોય તેવા તદનજ આખા ઍનેમલના વાસણમા ગાળીને જૅલી શેહુરનીમા લખ્યા પ્રમાણે અને તેટલીજ તૈયાર બે પાશેર જૅલી બનાવી થંડી થાયને તેમજ પૉટમા ભરીને પૅક કરવી પચીસથી ત્રીસ કલાકમા જૅલી બંધાયછે

જૅલી બદામની.

સોજી છુંદેલી ખાંડ શેર ૧, બદામની બીજ રતલ ૦।, સોજુ બારીક આઇસીનગ્લાસ તોળા ૩।।, બ્રૅંડી નાના ચમચા ૩–૪

બદામને છોલી ઘણીજ બારીક પીસવી અથવા છુંદવી. પછી તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમા ખાંડ, આઇસીનગ્લાસ તથા બદામને એક શેર પાણી સાથે ભેળી હળવે ઉઘાડુ મુકી આઇસીનગ્લાસ પીગળેને ઉતારી ભીનવીને નીચવેલા સફેદ ઘટ કપડા યા જેલીબેગથી ગાળી ફુકી થાયને બ્રેંડી ભેળી ભીનવેલા મોલ્ડમા ભરી બંધાયને કાઢવી ગમેતો આઇસમા થંડી કરવી બ્રેંડી ઓછો જોઇયેતો ટેસ્ટ મુજબ થોડોજ નાખવો

જેલી બારબરી.

તદન પાકી બારબરીને ચોરી સોજા પાણીથી ધોઇ જેલી કરવ દાંનીમાં લખ્યા મુજબ પણ એક રતલ રસે સવા રતલ છુદેલી લોફ શુગર નાખીને બનાવવી

જેલી બેગ.

આએ વીવીધ વાનીમા બીજી આકૃતીઓ સાથે જેલી બેગની પણ પાડેલીછે તેવા આકારની આસરે અડધો ગજ લાંબી જાદી બેવડી ફલેનલની કોથળી સીવવી અને કાઇપણ ગાળવુ હોય ત્યારે હમેશ પેહેલે કોથળીને ગરમ પાણીમા બોળી નીચવીને લેવી અને જામ તથા જેલી બનાવવાની રીતમા ખુરસીના પગ સાથે બાધવા લખેલુ છે તે રીતે પણ ઉંચી ખુરસી મુકીને તેના પગ સાથે બાધવી કારણ નીચી થયાથી ભોયને લાગશે પછી તેની હેઠે સોજુ વાસણ મુકવુ અને બધો રસ એકઠો નહી પણ ગળાતો જાય તેમ થોડો થોડો કોથળીમા રેડવો ભચડીને રસ ગાળવો નહી, તેથી ગદળો થશે માટે પોતાની મેલેજ ગળવા દેવો

જેલી મરઘીના પગની.

મોટી બે દજન મરઘીના માસ વગરના નખવાળા પંજા સાથના ચાલતા પગને કકડતા પાણીમા ભીનવીને તેની ઉપરનુ ચામડીનુ પતળું પડ કાઢી નખ કાપી નાખ્યા પછી પગનુ વજન રતલ ૧॥ ની પણ સેજ ઉપર થાયછે તેટલા પગ લઇ તેને સોજા ધોઇ ઢીમડા ઉપર બારીક છુદવા અને કલઇ ભરેલી તપેલીમા ચાર શેર ઘડા પાણી સાથે ઢાકીને ધીમી આંચે ચુલે મુકી અવાર નવાર ઉઘાડી ચમચથી માહે પગને છુદીને છુટા પાડયા કરવા એ પ્રમાણે ત્રણથી સાડા ત્રણ કલાક ચુલે રાખવા જે દરમ્યાન પાણી સુકાવા આવેતો અંદર બીજુ થોડુ કકડતુ પાણી રેડવુ

અને સાત પાશેર જેટલો રસ રેહને ઉતારી બધુ ઘુ ટી નાખીને પછી જેંલી ખરીયાનીમા લખ્યા મુજબ ઓયામા કપડુ મુકીને રસ ગાળી લીધા પછી છુછામા એક પાશેર ગરમ પાણી રેડી કરછીથી ઘુ ટી રસ નીકળે તે ગાળી પાછું એટલુજ પાણી રેડી રસ કાઢી લેવો ત્યારબાદ એજ ખરીયાની જેંલીમા લખ્યા મુજબ રસની ઉપરનો ચીકાસ કાઢયા પછી પાછો ગાળી તાજાં બે ઇડાને સોજી પોણો શેર ખાડમા તેમજ મેળવી રસ ભેળો છુ દેલી એળચી તોળો ૦॥। તથા જાદા છુ દેલા લવ ગ તથા તજના ઝીણા કટકા દરેક તોળા ૦। તથા સુકી ચા ત્રણ ચમટી નાખી ખરીયાની જેંલીની કાની ચુલે ઘુ ટી કકરો આવેને લીંબુનો રસ નાના બે ચમચા રેડી તેજ રીતે જેંલી ફાટી નીતરી થાયને તેમજ ઝોળીમાથી ગાળીને જેંલી ભરેલી તૈયાર પાચ પાશેર કરવી, તેથી વધારે રાખવી નહી કારણ કસ ઓછો થયાથી પછી જેંલી બધાશે નહી જો જેંલી ગદળી લાગેતો ફરી એકવાર પાછી ગાળીને પછી શેંરી તથા બ્રેંડી દરેક નાનો એક ચમચો ભેળીને ખરીયાની જેંલીની કાની ભરીને તેમજ જમાવવી

જેંલી મરઘીની.

તફ નહી તેમજ હાફ ફાઉલ પણ નહી તેવી મજાહની કુમળી ભરેલી ફરબે મરઘી ૨, સોજી ખાડ શેર ૦॥।, તાજા ઇડા ૨, એળચી તથા જાયફળ દરેક તોળો ૦॥ છુ દેલુ , તજ તથા લવ ગ દરેક તોળો ૦। બેઉના ઝીણા કટકા, લીંબુનો રસ નાના ચમચા ૨, સુકી ચા ચમટી ૬, શેંરી તથા બ્રેંડી ટેસ્ટ મુજબ.

મરઘી તથા બટક સમારવાની રીતમા લખ્યા મુજબ મરઘીને સમારી ચાલતા પગ તથા બીજા બધા કટકા સાફ કરી ધોઇને જાદા ખીમા જેવુ છુ દવુ ફકત કલેજી તથા મુડી કાઢી નાખવી પછી કલઈ ભરેલી તપેલીમા ત્રણ શેર થ ડુ પાણી રેડી તેમા છુંદેલી મરઘી નાખી હાથ વડે બધી છુટી પાડી ઢાકીને ધીમે બળતે મેલી અવાર નવાર ઉઘાડી કરછીથી ઘુંટવુ અને બધું પાણી બળી જઇ ચાર પાશેર જેટલો સુપ રેહને પોટેટો મૅશર આવેછે તે હોયતો તેમાથી અને તે નહી હોયતો ચાળણી યા ઓયાંમા નાખી હેઠે તપેલી મુકવી અને મરઘીની ઉપર બેસ્તી ચટી રકાબી યા ઢાકણુ મુકી દાબીને બધો રસ કાઢી લઇ છુછાને એક પાશેર ગરમ પાણીમા ઘુંટી પાછો રસ કાઢી ફરી એકવાર એમજ પાણી રેડી રસ કાઢી

છુછાને ફેંકી દેવા અને જૅલી બરીયાનીમા લખ્યા મુજબ તદનજ થંડો પડેને પીછા વડે બધો ચીકાસ કાઢયા પછી તેમાજ લખ્યા પ્રમાણે સુપને ગાળી બાકી રહેલો ચીકાસ કાઢી નાખી રસને તદન સાફ કીધા પછી બરીયાની જૅલીની કાની ઉપર લખેલો બધો સામાન ભેળી તેમજ જૅલીને ફારીને નીતરી કરી તેમાજ લખ્યા મુજબ ઝોળીમાથી ગાળીને પછી તૈયાર જૅલી ભરેલી ચાર પાશેર કરી થંડી થાયને શૅરી તથા બ્રૅંડી ભેળીને બરીયાની જૅલીનીજ કાની ઝાકળમા મુકવી અથવા આઇસમા જમાવવી ઉપર લખેલી સમારેલી બે મરઘીના કટકાનુ વજન આસરે રતલ રાા થાય છે સુકી ચા ચમટી લખેલી છે તે ભુલમા ચમચી સમજવુ નહી

જૅલી મૉયર્સ જૅલી પાઉદરની.

આસરે સવા ત્રણ ઇચ લાબા, બે ઇચ પોહોળા અને સવા ઇંચ ઉંડા કાગજના પૅકેટમા Moir's Table Jelly Powder નામની જૅલી બનાવવા માટે ખાંડ તથા બીજુ બધુ ભેળીને તૈયાર કીધેલી મેળવણી આવેછે તેનો પાઉદર નીકળતો નથી પણ કાઇ પસરેલી જેવી ચીજને દાબીને ભરી હોય તેવી હોવાથી એક આખોજ કટકો નીકળેછે પણ જો તેનો ભુકો કરવા માગીયે તો તેમ થાયછે પણ તેમ કરવાની કશી જરૂર નથી ઉપર વર્ણન આપ્યુછે તેટલા મોટા એક પડીકામાની મેળવણીની રેંજબી વધારે નહી પણ બરાબર બે પાશેર એટલે એક પાઇંટ જેટલીજ જૅલી કરવી. કારણ અડધા શેરની સેજબી ઉપર જૅલી થતી નહી જોઇયે, તેમ હશેનો બધાશે નહી તેટલામાટે એ મેળવણીનુ વર્ણન આપ્યુછે તેટલા મોટા એક પડીકાની મેળવણીને કોઇપણ ધાતુના નહી પણ કોઠીના વાસણમા નાખવી અને ગાળીને ઘણુંજ કકડાવેલુ સોજ્જુ પાણી દોઢ પાશેર જેટલુજ તેની ઉપર રેડીને રૂપાના યા લાકડાના ચમચાથી જરા દોહવવુ જેમ કરતા મેળવણીનો કટકો તુર્ત પીગળી જઇને ઉકાળવાની કશી પણ મેહનત વગર ઘણી સરસ તદનજ પારદર્શક જેલી તાબડતોબ તૈયાર થશે પછી તેને ભરી જોઇ ઘટે તેટલુ બીજુ એજ કકડતુ પાણી ઉમેરીને સેજ પણ વધારે નહી પણ તૈયાર જૅલી બરાબર ભરેલી બે પાશેર કરવી એ કોઇપણ જૅલીમા ટેસ્ટ માટે જરા

બ્રૅંડી યા વાઇન નાખ્યાથી વધારે સારી લાગેછે પણ તે જેટલું નાખ્યું હોય તેને ભાગનું તેટલુ પાણી યાદ રાખીને ઓછુ નામવુ જોઇયે એમાની કોઇ કોઇ જૅલી ઘણીજ ખાટી હોવાથી આપણા લોકને તે પસદ પડશે નહી માટે પાણીમા જૅલીનો ટુકડો પીગળાવ્યા પછી છુ દેલી સોજી ખાડ મીઠાસ પુરતી નાખી પીગળાવીને પછી ભરીને પાણી ભેળીને અડધો શેર કરવી એ જૅલી આમથી બ ધાશે નહી, તેમજ બ ધાયા પછી પણ પાછી જલદી પીગળી જશે માટે ખાતી વળા મોલ્ડમા ભરી પુરતા આઇસમા મુકી તદન કઠણ થાયને મોલ્ડને ગરમ પાણીમા બોળીને તુર્ત કાઢી લઇ નુછીને પછી જૅલી કાઢવી આમદ, વૅનીલા, લૅમન, રાજબરી, સ્ટ્રૉબરી, બ્લૅકબરી, ઍપ્રીકૉટ, પાઇન ઍપલ, ઑરેંજ, ચૅરી, રૅડકરંટ તથા કાફ્સ ફ્ટ મળી બાર જાતની જૅલીના જુદા જુદા પૅકેટ આવેછે

જૅલી રાજબરી.

બરાબર પાકેલી અને તુર્તનીજ તોડેલી તાજી રાજબરીની ડાખળી કાઢી નાખી સાફ કરીને પછી સેજ ભચડીને પથરની બરણીમા ભરી તેનીપર ઢાકણ ઢાકીને કકડતા પાણીના ઉંડા તપેલામા ધીમે બળતે મુકવું પણ બરણીમા પાણી ભરાય નહી તેટલુ અધુરૂ રાખવુ પછી રાજબરીમાનો બધો રસ નીકળી રેહને બાલની ચાળણી હોયતો તેમ નહીતો પછી રંગ વગરની તારની ઝીણી ચાળણીમા મલમલનુ કપડુ મુકી તેમા બરણીમાનું બધુ રેડી ભચડયા વગર એમજ બધો રસ ગળવા દેવો. પછી એ રસ જો ઘટ થયલો હોયતો ગરમ પાણીમા બોળીને નીચવેલા કપડામાથી પાછો ગાળીને દુધ ભરવાના પાશેરાના માપથી એ રસ છ પાશેર એટલે ત્રણ પાઇંટ થયો હોયતો તેમા લોફ શુગરના ઝીણા કટકા બે રતલ નાખી તદન કલઇ ભરેલા વાસણમા ઇગારે મુકી તેમા અવાર નવાર રૂપાનો યા લાકડાનો ચમચો ફેરવવો અને મેલ આવે તે કાઢયા કરવો અને તૈયાર જૅલી ભરેલી બે પાશેર (૧ પાઇંટ) રાખવી જૅલીને ઉતારીને તુર્તજ કોડીના વાસણમા રેડવી અને જરા ફુકી થાયને જામ તથા જૅલી બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ પૉટમા ભરી થંડી થાયને પૅક કરવી એ તથા હેઠે લખેલી બીજી બેઉ જૅલી બ ધાયછે પણ પૅક કીધેલી જૅલીને સુકી પણ હવાવાળી જગ્યામા રાખવી. રસ ગાળીયા પછી વધેલો છુછો

તદન સુકો નહી હોયતો તેના અડધા વજન જેટલી સોજી ખાડ તેમાં ભેળીને જામ બનાવવી.

જૅલી રાજબરી ૨ જી.

ઉપર પેહલી જૅલીમાં લખ્યા મુજબની તાજી રાજબરીને સાફ કરી જરા ભચડીને તદનજ કલઈ ભરેલી તપેલી અથવા સેજબી પોપડી નીકળેલી નહી હોય તેવા તદનજ આખા ઍનેમલના વાસણમા ઈગારે મુકવી અને તેનો બધો રસ બરાબર નીકળેને ભીનવીને નીચવેલા કપડાથી ગાળીને રસને તોળીને પછી પાછો વીસેક મીનીટ ઇગારે મુકવો અને રસ તોળીયેા હતો તેનુ વજન સવા શેર થયુ હોયતો તેમા ક્યુ દલી લોફશુગર અથવા પેહલા નબરની શાકરીયા ખાડ એક શેર નાખી પીગળાવીને રાજબરી પેહલી જૅલીમા લખ્યા મુજબ તૈયાર જૅલી બે પાશેર કરીને તેજ રીતે ભરવી.

જૅલા રાજબરી ૩ જી.

પેહલી જૅલીમા લખ્યા મુજબની તાજી તોડેલી રાજબરીને સાફ કરી ખુબ ભચડીને બધો રસ ગાળવો અને તે બે બાટલી થાયતો તેમા સોજી સફેદ શાકરીયા ખાડ એક શેર પીગળાવીને પાછુ ગાળીને પછી ઉપર લખ્વા મુજબ એની તૈયાર જૅલી બે પાશેર બનાવવી અને તેજ રીતે પૅાટમા ભરી પૅક કરીને થડકવાળી જગ્યામા રાખવી

જૅલી રોજે઼લ.

જામ રોજેલનીછે તેમા લખ્યા પ્રમાણે રોજેલની બધી પાંદડી તોળીને પોણો શેર લેવી અને તેને સોજી ધોઇ એક શેર થડા પાણી સાથે તદનજ કલઇ ભરેલી તપેલીમા ચુલે મુકવી અને એક જોશ આવે પછી ઢાકણુ ઢાકીને ધીમી આચે રાખવુ, પણ માહેથી ઉભાય નહી રોજેલની બધી પાદડી તદન નરમ થઈ રંગ ઓગળી સફેદ જેવી થાય અને રસ ભરેલો આસરે હઠી પાશેર રેહને ઉતારી ભચડીને બધો રસ કપડામાથી ગાળી લઈ તેમા પોણો રતલ ખાડ તથા લીબુનો રસ નાનો એક ચમચો નાખી પીગળાવીને ભીનવીને નીચવેલા કપડાથી ગાળી તપેલીને સાફ કરી

તેમા રેડી ધીમે બળતે ઉંધાડુ મુકવુ અને ઉપર મેલ આવે તેને જૅલી નીકળી નહી જાય તેમ સંભાળથી લાકડાના કે રૂપાના ચમચાથી કાઢયા કરી એ જૅલી ભરેલી બરાબર બે પાઈંટ કરવીછે માટે બધુ બળી નહી જાય તેની સંભાળ રાખી માહે જૅલી સેજ વધારે હોય તેટલાજ અવાર નવાર ઉતારીને એક બે વખત ભરી જોઇ તૈયાર બે પાઈંટ જૅલી થાયને ઉતારી તુર્તજ બીજાં કોડીના વાસણમા રેડી દેવી અને ઉપર છારી હોય તે કાઢી નાખીને પછી જામ તથા જૅલી બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ પૉટમા ભરવી એ જૅલી થંડી થતા કઠણ થાયછે જૅલી બનાવવાની તપેલી તદનજ કલઇ ભરેલી લેવી ઉપર લખ્યા કરતા વધારે જૅલી કરવી હોયતો ઉપલે હીસાબે ફુલમા પાણી રેડવુ નહી પણ આપણી સમજણ પ્રમાણે ફુલના પ્રમાણમા પાણી ઓછુ લેવુ કારણ ફુલમાથી કસ નીકળતા તો તેટલોજ વખત લાગશે અને પછી જૅલી બનાવતી વેળા બાળવાને ઘણો વખત લાગશે અને તેથી જૅલીનો તેજદાર લાલ રંગ ઝાખો થઇ જશે

જૅલી શેંહતુરની.

મજાહુના સોજા મોટા પાકા શેંહતુર રતલ ૩॥, સોજી ખાંડ શેર ૧॥, લીબુનો ગાળેલો રસ નાના ચમચા ૨.

સેંહતુરને ધોઇ સોજા કરી તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમા ત્રણ શેર થંડા પાણી સાથે ઢાકીને ૫ દર મીનીટ ધીમી આચે રાખ્યા પછી ધગધગતે દગારે રાખી શેંહતુર તદન નરમ થાય અને પોણો શેર જેટલો રસ રેહને ઉતારી લાકડા યા રૂપાના ચમચા વડે ખુબ ભચડીને મેળવી જાદા ધોતા કપડાને ગરમ પાણીમા ભીનવી નીચવીને તેમા નાખી નીચવીને બધો રસ બરાબર ગાળી કાઢી તેમા ખાંડ પીગળાવી લીબુનો રસ નામવો અને તપેલીને સોજી ધોઇ એવાજ બીજા સાફ કપડાને ભીનવી નીચવીને ચોવડુ કરી તેમાથી ગાળી રસને નીતરો કીધા પછી દગારે મુકવુ અને લગભગ અડધુ બળવા આવેને રોજેલની જૅલીની માફક ભરતા રહી અડધો શેર (પાઇંટ ૧) ની ઉપર એકુ નાના ચમચા જેટલી જૅલી થાયને તુર્તજ કોડીના વાસણમા રેડી થોડીવારે ઉપર છારી આવે તેને ચમચાથી કાઢી નાખીને પછી જામ તથા જૅલી બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ પૉટમા ભરી તદન થંડી થાયને પૅક કરવી એ જૅલી જલદી બંધાઇને કઠણ થાયછે.

જૅલી સાગુચોખાની.

સાગુચોખા રતલ ૦।, સૌજી ખાંડ રતલ ૦॥, સૌજો ગોલાબ નાના ચમચા ૩, વૅનીલા તથા લીંબુનુ ઍસૅન્સ દરેક ચમચી ૦॥.

સાગુચોખાને ચુંટી સૌજા ધોઇ એક શેર પાણીમા એકથી બે કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ઢાકીને ચુલે ધીમી આચે મુકવુ અને સાગુચોખા તદન ગળી જાયને ખાંડ ભેળી કડણ થાય ત્યા સુધી ધગધગતે ઇંગારે ધુંટવુ પછી ઉતારી બાકીનો સામાન ભેળી ભીનવેલા મોલ્ડમા અથવા કપમા ભરી બંધાયને કાઢવી વધારે મીઠી પસંદ નહી હોયનો ખાંડ શેર ૦॥ લેવી સીક માણસ અથવા બચ્ચાને એ જૅલી આપવી હોયતો ઍસૅન્સ નાખવુ નહી

જૅલી સુકી દરાખની.

સૌજી અંગુરી, કીસમીસ અથવા મોટી કાળી દરાખ એ ત્રણમાથી જે એક જાતની દરાખની જૅલી કરવી હોય તે શેર ૧॥ લેવી અને તેને સાફ કરી ઘણી સૌજી ધોઇ હાથે ઘણા ઝીણા કકડા ભાજવા પછી તદનજ કલઈ ભરેલી તપેલીમા છઠી શેર પાણી સાથે ઢાકીને ધગધગતે ઇંગારે મુકી દરાખ પોચી થાયને ઉતારી માહેથી કાઢી લાકડાના ચમચાથી ખુબ ભચડીને પાછી રસમા નાખી ઈંગારે મુકવી અને અવાર નવાર ઉધાડી મેળવ્યા કરી એક શેરને આસરે રસ રેહને ઉતારી રસમાથી દરાખને કાઢી કુચી થાયને ભચડીને નીકળે તેટલો રસ માહે નીચવી લીધા પછી બધા રસમા એક પાશેર સૌજી ખાંડ પીગળાવી જાદા ઘટ કપડાને ગરમ પાણીથી ભીનવી નીચવીને ચોવડુ કરીને તેમાથી રસ ગાળીને નીતરો કરવો ત્યારબાદ સ્વીનબૅર્ન અથવા બીજા કોઇ મેકરનું સૌજુ આઇસીનગ્લાસ તોળા ૧॥ મા છઠી પાશેર પાણી રેડી ઇગારે મુકી તદન પીગળી જાયને તેમા લીબુનો રસ બે નાના ચમચા રેડવો, જેથી જરાવારમા એ ફાટીને તદન નીતરૂ થશે પછી ઉતારીને જાદા એકવરા કપડાથી ગાળી દરાખના રસમા ભેળી ઇગારે મુકી ૫ દરેક મીનીટ પછી લીબુનો ગાળેલો રસ બે નાના ચમચા રેડી મેલ આવેતો કાઢયા કરી વધતી ઓછી નહી પણ તૈયાર જૅલી ભરેલી પાશેર ૨ (પાઇંટ ૧) રાખી ઉતારીને તુર્ત કોડીનાં વાસણમા રેડી ઉપર છારી આવે તે કાઢયા પછી જામ તથા જૅલી બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ પૅાટમા ભરી થંડી થાયને પૅક કરવી જૅલી બીજે ત્રીજે દીને બંધાશે

જેલી સત્રાની.

મુરબ્બો સંત્રાનોછે તેમા લખ્યા મુજબના સોજા સત્રાને તેજ રીતે બાફી તેની ઉપર વજન મુક્યા પછી તોળીને ચાર શેર લેવા અને તેમાજ લખ્યા પ્રમાણે પણ ત્રણ શેર ખાડનો તેમજ શીરો કરી તેમા બાફેલા સત્રાને ચુલે મુકવા અને તૈયાર થવા આવેને અંદર ફીણ આવવા માડેને ઉતારી એ મુરબ્બામાજ લખ્યા મુજબ માહેથી સત્રાને કાઢીને ખુનચામા મુકવા માટે ઇગારે મુકવા અને જેલીને કલઈ ભરેલી નાની તપેલીમા મલમલના કપડાથી ગાળીને પાછી ધીમે બળતે ઉઘાડી તપેલી મુકવી પછી અંદર ફીણ આવીને ઉભાવા માડશે તેને રૂપાના યા લાકડાના ચમચા વડે બેસાડયા કરવુ અને અવાર નવાર ઉતારીને જેલીને ભરયા કરી બે પાશેરની ઉપર નાના બે ચમચા જેટલી રેહને ઉતારી કોડીના વાસણમા રેડી જરાવાર પછી ઉપર છારી આવેતો ચમચાથી કાઢી નાખી જેલી ફુકી થાયને જામ તથા જેલી બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ ભરી થઈ થાયને તેમજ પૅક કરવી બાર પદર કલાકમા જેલી બધાઇને કઠણ થાયછે. એ જેલી સેજ કડવી અને તુરી લાગેછે. ઉપલા હીસાબની બે પાશેર જેલી માટે નાના સત્રા આસરે સોલ સતર જોઇશે.

જેલી હાથીદાંતની.

હાથીદાતનો ઘણોજ સોજો તદન સફેદ પાઉદર આવેછે તે મલેતો તે અને તે નહી મલેતો પછી દાતની વચમાનો રોખેલો સફેદ ભાગનો ઘણોજ બારીક વરખ આવેછે તે તોળા પ ને હાથે ચોળીને પાઉદર જેવો કરવો અને કલઇ ભરેલી સોજી તપેલીમા ચાર શેર પાણી સાથે ઢાકીને ઇગારે મુકી અવાર નવાર ઉઘાડી માહે સોજો ચમચો ફેરવ્યા કરવો બધુ પાણી બળી ભરેલુ બરાબર એક પાશેર રેહને ઉતારી થડુ થાય અને હેઠે બધો ઠરો ઠરી જઈ ઉપર જે તદન નીતરૂ પાણી આવે તે બધુ સંભાળથી નીતારી લેવુ પછી તેમા ઘણી સોજી ખાડ ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧ તથા લીબુનો ગાળેલો રસ ચમચી ૧ રેડી તદન કલઇ ભરેલા વાસણમાં ઇગારે મુકી ખાડ પીગળેને ઉતારીને ભીનવીને નીચવેલા ઝીણાં કપડાથી ગાળવુ એ જેલી અમથી બધાશે નહી પણ આઇસમા મુકયાથીજ બધાશે દાતછે કરી ખીલકુલ સુગાવુ નહી કારણ જેલેતીન

તથા આઇસીનગ્લાસ જેમ જાનવર તથા માછલીની અંદરથી નીકળેલી વસ્તુનુ બનેછે તેજ મીસાલ એ પણ છે અને વળી એની જેલી ઘણીજ નીતરી અને સોજી થાયછે, તેમજ સ્વાદમા પણ બીજી જેલીઓના જેવીજ લાગેછે માટે અજાણુ માણસ એ શુ ચીજની બનાવેલીછે તે કદી પારખી શકે નહી એ હાથીદાતનો પાઉદર તથા વરખ મોઘો ઘણો પડેછે પણ એની જેલી બહીવાળા દર્દીને જરા જરા ખવાડવામા આવેછે. ટેસ્ટ માટે જરા વાઇન, બ્રે ડી યા ઍસૅન્સ નાખ્યાથી વધારે સારી લાગેછે એ હાથીદાતનો પાઉદર તથા વરખ હાથીદાતનુ કામ કરનારને ત્યા મળેછે

ટામેટાં મીલાંનીશ.

પાકા મોટા ટામેટા ૬ વજન શેર ૧, સુકા પાઉનુ ક્રીમ તોળા ૫, જાયફળની ખમણીથી ખમણેલું વેલાતી પનીર તોળા ૨॥, વાટેલુ નીમક તથા દલેલાં મરી દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, માખણ ખપ મુજબ.

ટામેટાને ધોઇ નુછી બબે કકડા કાપીને વચમાનો ગર કાઢી તેમાં બીજો સામાન ભેળી ટામેટાના ગર વગરના કોટળામા તે બધુ થોડુ થોડું ભરી તેની ઉપર જરા જરા માખણ મુકવુ અને ભુંજવાનાં પત્રાંને માખણ લગાડી ટામેટામા ભરેલો ભાગ ઉપર રેહ તેમ તેમા મેલી વીસ મીનીટ ભુંજવા

ટામેટાં સાથે મૅકેરોની.

મૅકેરોની રતલ ૦॥, માખણ તોળા ૨॥, પાકાં વચલા ટામેટાં શેર ૦॥, વાટેલુ નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દલેલા મરી સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, સુકા પાઉનુ ક્રીમ ખપ મુજબ

પીચ, ઍપ્રીકોટ તથા ટામેટા છોલવાની રીતમા લખ્યા મુજબ ટામેટાને છોલવા અને સવા શેર પાણીને કકડાવી ચુલે રાખી તેમા મૅક્રેરોની નાખી ઢાકી પદર મીનીટ પછી ઉતારી ઓયામા ઓસાવી કાઢી એના તથા ટામેટાના ઝીણા કકડા કાપી બેઉ ભેળી તેમા નીમક મરી મેળવવુ અને છાલકા પાઇદીશમા ભરી ઉપર માખણ લગાડી તેની ઉપર પાઉનું ક્રીમ પાથરી ગરમ ભઠ્ઠીમાં વીસ મીનીટ ભુંજવું.

ટાર્ટ અનેનાસનું.

એક મોટા બરાબર પાકેલા સોજાં અનેનાસને છોલી આખ કાપીને કાઢી વચમાનો ડાડો કાઢી નાખીને પછી નાના કકડા કાપવા અને તેનાં વજન જેટલી ખાંડ અને ખાંડના અડધા વજનનુ માખણ લેવુ અને માખણ સાથે ખાંડને મેળવી તેમા અનેનાસના કકડા ભેળવા પછી તાજા ૫ ઇંડાની દાળને ખુબ દોહવી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી એ બેઉને ભરેલા ક્રીમ પાશેર ૧ મા મેળવી બધો સામાન એકરસ કરવો અને પફ પેસ્ટ ટાર્ટનો બનાવી ઉપલી મેળવણી સમાય તેટલા પાઇદીશમા ઉપર સુધી પાથરીને કીનારીપરથી છરીએ સરખો કાપી તેમા કીનારી સુધી મેળવણી ભરી મધ્યમ ભઠીમા ફીકુ લાલ ભુંજવુ

ટાર્ટ ઓપન.

ટાર્ટલેટ અનેનાસનામા લખ્યા પ્રમાણે દીશમાં પફપેસ્ટ પાથરી વેલાતી બધી જાતનુ ટાર્ટફ્રુટ બાટલીઓમા તૈયાર આવેછે તે અથવા શીરા સાથનો બનાવેલો પીચ યા અનેનાસનો મુરબ્બો અથવા કોઇપણ જાતની જામ યા કેરી અથવા સપરચનના મુરબ્બાની પતળી ચીપ કાપી તેના શીરા સાથે લેવી અને એ બધામાથી જેનુ ટાર્ટ બનાવવું હોય તે એક ચીજને દીશમા મુકેલા પફપેસ્ટની કીનારી સુધી ભરવુ પછી પફપેસ્ટ ટાર્ટલૅટનો બનાવી તેની ૦ા ઇંચ પતળી સરખી ચીપ કાપવી અને અડધા ઇંચને છેટે છેટે દીશની કીનારી ઉપર સરખી સફાઇથી હેઠેના પેસ્ટ સાથે પાણીથી વળગાવ્યા પછી ડાયમંડ યા ચોરસ જેવી જાળી પડે તેમ બીજી ચીપોને હેઠે મુકેલી ચીપની ઉપર સરખી એજ રીતે ગોઠવીને વળગાવવી અને દીશ સાથે વળગાવેલા બાહેરના છેડાઓને બધ કરવા માટે એ ચીપમાનાજ પેસ્ટની એક અડધી ઇંચ જાડી અને એક ઇંચ પોહળી બીજી સરખી ચીપ કાપી દીશની કીનારી ઉપર સફાઇથી પાણીએ વળગાવી તેની ઉપર કાઇ નકશી પાડવી અને તેમ નહી આવડેતો ચમચાના ડાંડાના છેડાને ઉલટી બોરદુથી ઉપર જરા દાબવો, તેથી પણ તરેહ જેવુ થશે. તે પછી ગરમ ભઠી યા તંદુરમા બરાબર ભુંજવુ

ટાર્ટ ચૉકોલેટ.

સોજી ફ્રેંચ ચૉકોલેટનો બારીક ભુકો તોળા ૫, સોજું દુધ અથવા ભરેલી ક્રીમ શેર ૧, દલેલી યા બારીક છુંદેલી ખાંડ શેર ૦ા, તાજાં ઇંડા ૪,

બારીક કાપેલી લીંબુની છાલ તથા ચોખાનો આટો દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, તજનો બારીક ભુકો તથા નીમક દરેક ચમટી ૧

ઇડાની દાળને દોહવવી અને સફેદીને કઠણ ફફ ચઢાવી બેઉ ભેળી તેમાં દુધ યા ક્રીમ મેળવી બીજો બધો સામાન માહે મેળવવો અને એ મેળવણી સમાય તેટલા પાઇદીશમા પફપેસ્ટ ટાર્ટનો બનાવી અંદર મુકી કીનારી સરખી કાપી તેમાં મેળવણી ભરી મધ્યમ ભઠી યા તંદુરમા બરાબર ભુજવુ

ટાર્ટ મૉનીટર્સ.

પફ પેસ્ટ પાઇનામાં લખ્યા મુજબ પોણા રતલ આટાના ૦ા ઇંચ જાદા માખણના બનાવેલા એકસરખા બે કકડા વણી તેને ગોળ કાપવા અને ટાર્ટ ઓપનમા લખેલી કોઇપણ એક ચીજ શીરા વગર લેવી અને એ પફ પેસ્ટની ફરતી કીનારી એક ઇચ જેટલી ખાલી રાખીને વચમાના ભાગમા સરખુ મુકી કીનારી ઉપર ઇડાની સફેદી ચોપડી તેની ઉપર બીજો પફપેસ્ટનો કકડો મુકી માહે ભરેલુ બાહેર નીકળી નહી પડે તેમ ચપટ વળગાવી ઉપર પણ ઇડાની સફેદી ચોપડી તેની ઉપર ચાળણી વડે દલેલી યા છુંદેલી ખાડ છાટવી પછી થોડી બદામની બીજને છોલી ઘણીજ બારીક કાપીને ઉપર તે ભભરાવી મધ્યમ ભઠી યા ત દુરમા ભુજવુ

ટાટે લીટલ લેડીસ.

મીલનો પેહેલા ન બરનો ઘઉ નો આટો રતલ ૦ાા, સોજુ માખણ રતલ ૦ા, છુંદેલી ખાડ શેર ૦ા, તાજા ઇડા ૩, જુદી જુદી જાતની જામ તથા જૅલી ખપ મુજબ

જામ તથા જૅલી વતરેાગે બીજો બધો સામાન ભેળી પાણીથી કઠણ બાધી સાટો છાટી વણીને બેવડુ વાળી પાછુ વણીને બેવડુ કરી એજ રીતે બીજી બે વાર કીધા પછી ૦ા ઇચ જાડુ વણી સરખો મોટો ગોળ કકડો કાપી નકશીના હાથાના ચમચા યા કાટાનો છેડો દાબી તે વડે કીનારી ઉપર તરેહ પાડવી અને થાળીમા યા પત્રામા મુકી ગરમ ભઠી યા તંદુરમા ભુજી થંડુ પડેને નકશી પાડેલી તરેહ બાલી રેહ તેમ બાકીની વચમાંની જગ્યામા ગાડીના પૈડાના આરાની કાની ઘણી સફાઇથી જામ યા જૅલીને ખાતી વેળા ચોપડવી.

ટાર્ટલૅટ.

પફ પેસ્ટ ટાર્ટનો બનાવી તેના કકડા કાપી થોડા કોડીયાને માખ્ખણ લગાડી તેમા મુકી બાજુની કીનારી છરી વડે સરખી કાપવી પછી તાજાં ત્રણ ઇડાની દાળને ખુબ દોહવી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી બેઉ ભેળવું અને રાજબરી, સ્ટ્રૉબરી અથવા કરંટ જૅલી યા જામ રતલ ૦॥ ને ઈગારે પીગળાવી તેમા જરા જરા કરી ઇડા ભેળીને ઉતારી એ મેળવણીથી કોડીયા ભરી ગરમ ભઠ્ઠીમા દસ મીનીટ ભુંજવા

ટાર્ટલૅટ ૨ જા.

ઉપર લખેલા ટાર્ટલૅટ પ્રમાણે કોડીયામા પફ પેસ્ટ મુકી તેમા રાજબરી જામ ભરવી અને થોડો પફ પેસ્ટ ટાર્ટલૅટનો બનાવી તેની એક ઈંચના છથા ભાગ જેટલી પતળી ચીપ કાપી તેને વળ દઈ ઝીણી જાળી પડે તેમ તેને કોડીયાની ઉપર ગોઠવી છેડા દાબી લઇ ભઠ્ઠી યા તંદુરમા ભુંજવા.

ટાર્ટલૅટ તાપીયોકાનાં.

તાપીયોકા તોળેલા શેર ૦ા ને સોજા ધોઈ પાણીમા ચેરવી સુકા કરી તેમા એક શેર દુધ નાખી તદન ઘટ કરીને ઉતારવુ અને થડા થાયને તાજા બે ઇડાની દાળને દોહવી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી તે તથા મીઠાસ પુરતી ખાંડ ભેળી લીંબુનો રસ એક ચમચી નાખી ટાર્ટલૅટ પેહેલામા લખ્યા મુજબ કોડીયામા પેસ્ટ પાથરી તેમા ભરીને મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમા ભુંજવા.

ટાર્ટલૅટ સાગુચોખાનાં.

ટાર્ટલૅટ તાપીયોકાનાછે તેજ મુજબ પણ પાણીને બદલે દુધમા સાગુચોખાને સીજવીને પછી બનાવવા

ટીટોરી.

ટીટોરી તથા કાંદા દરેક શેર ૧, ઘી શેર ૦॥।, નાળીયેર ૧॥, કોથમીર ઝુડી ૮, મોટા લીલા મરચા ૮, ચીચોરા કાઢેલી આમલી શેર ૦ા, ધાણા જીરાનો મસાલો તોળો ૧ા, નીમક તથા આદુ દરેક તોળો ૧, લસણ, દલેલી હળદ તથા મરી દરેક તોળો ૦॥.

નાળીયેરને ખમણી તેમાંનાં અડધાનું અડધો શેર દુધ કાઢવુ અને અડધાને ઘણુજ બારીક પીસ્વુ આમલીમા એક પાશેર પાણી રેડી કોડીના વાસણમા એક કલાક ભીનવી રાખી તેનુ ડોહરૂ કાઢવુ. ટીટોરીને ચુંટીને સોજી ધોવી કોથમીર મરચાને ધોઇ કોથમીરના કુમળા ડાખળા સાથેજ પાદડા લઇ મરચા સાથે પીસ્વી આદુ લસણને છોલીને છુંદવુ પછી કાદાને છોલી સેવ જેવા બારીક કાપી તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમા ઘીમા તળી માહે આદુ લસણ વઘારી તેમા પીસેલુ નાળીયેર નાખીને લાલ કરીને બધો મસાલો તથા ટીટોરી નાખી નાળીયેરનુ દુધ રેડી નીમક નાખી ઢાકીને ધીમે બળતે રાખવું અને ટીટોરી ચરવા આવેને આમલીનુ ડોહરૂ રેડી ધીપર આવેને ઉતારવુ

ટીટોરી કાઢવાની રીત.

ટીટોરી કાઢવાના સફેદ ચપટા વાલ આવેછે તેને ત્રણ કલાક થ ડા પાણીમા ભીનવી રાખવા ચણાની ટીટોરી કાઢવી હોયતો તેને ચોવીસ કલાક પાણીમા ભીનવવા પછી પાણીમાથી કાઢી ભીનવેલા કપડાને છાલકી ટોપલી યા કરદીયાના ઢાકણામા પાથરી તેમા વાલ યા ચણા મુકી તેની ઉપર કપડાના ચારે છેડા ઢાકી લેવા અને તેની ઉપર અવાર નવાર પાણી છાટયા કરી વાલ યા ચણાની અ દરથી ૦૧ ઇચ જેટલા પીલા ફુટેને તેમાથી કાઢી અમથુ છોલતા મેહનત પડેછે માટે થ ડા પાણીમા નાખીને પછી છોલવુ બીજી રીતે ટીટોરી કાઢવી હોયનો મટોડીની જમીનમા ખાડો ખોદવો અને વાલ અથવા ચણાને રેતીની સાથે ભેળીને ખાડામા ભરી તેની ઉપર એક ઇચ જેટલુ જાડુ રેતીનુ પડ પાથરી ઉપર મુજબ પીલા ફુટે ત્યા સુધી દરરોજ તેમા પાણી સીપવુ પછી કાઢી ઉપર મુજબ ધોઇ પાણીમા નાખીને છોલવી તોળેલા વાલ શેર ૧ ની કાઢેલી ટીટોરી તોળેલી શેર ૨ ને આસરે નીકળશે

ટાંકલી કેમ બનાવવી.

વેલાતી પડાની ખાડ (લોફ શુગર) ને ઘણીજ બારીક દલાવવી અને અરબ્બી ગુ દર રતલ ૧ ને અડધા શેર પાણીમા બરાબર પીગળાવવો પછી સાફ માર્બલ ઉપર ખાડનો ઢગળો કરી તેની વચમા ખાડો પાડી તેમા ઘટે તેટલોજ પીગળાવેલો ગુ દર રેડી રોટલીનો પોચો આટો બાં

તેવું સોજી છરીથી મેળવીને નરમ કરી કોઈપણ જાતનુ ઍસૅન્સ યા સુઠ કે તજ અથવા બીજો કોઇપણ એવી ચીજનો ઘણોજ બારીક પાઉડર નાખી સારીકાની મેળવવુ. ત્યારબાદ એજ પથરની બીજી બોરડુપર થોડો સ્ટાર્ચ ભભરાવી તેની ઉપર એ ખાંડ મુકી સફાઇદાર લીસી વેળણથી એક ઇચના આઠમા ભાગ જેટલું વણી તેની ઉપર સ્ટાર્ચ તથા દલેલી ખાંડ ભભરાવી હથેલી ફેરવીને ઉપર સફાઇ કરીને પછી પત્રાના ખોલાથી ગોળ યા બીજા કોઇપણ આકારની ટાકલી કાપી પાટીયાં ઉપર છુટી છુટી મુકી તડકે સુકવવી અથવા સુકાવા માટે જરાવાર થ ડી ભઠ્ઠીમાં મુકવી. પડાની ખાંડને બદલે ઘણી સોજી સફેદ બારીક બુરા ખાંડ પણ ચાલશે. પણ બનતા સુધી પડાનીજ લેવી

બે રતલ ખાંડની ટાકલીમા જાયફળનું તેલ તોળો ૦॥ ને વાલ પ નાખવુ સવા રતલ ખાંડમા સુઠનો, લવંગનો યા તજનો ઘણોજ બારીક પાઉડર તોળા ૨॥ નાખવો બે રતલ ખાંડમા ટેસ્ટ મુજબ વૅનીલા, લીંબુ, રાજબરી અથવા પૅપરમીન્ટ યા બીજું કોઇપણ જાતનું ખાવાને બરનુ ઍસૅન્સ યા તેલ ભેળવુ અને રંગીન ટાંકલી બનાવવા માટે Briton's Vegetables Colour માનો કોઇપણ જાતનો રંગ થોડો નાખવો

ડોહરૂં ગોળ આમલાનું.

સોજો ગોળ શેર ૧, કાંદા શેર ૦॥, ચીચોરા કાઢેલી આમલી શેર ૦।, ઘી તોળા ૫, ચોખાનો અથવા ચણાનો આટો તોળા ૨, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દલેલા મરી, ધાણા જીરાનો મસાલો તથા છુંદેલું જીરૂં દરેક તોળો ૦।, દલેલી હળદ વાલ ૫ (બેઆની ભાર), કોથમીર ઝુડી ૩ નાં પાદડા, મોટા લીલા મરચા ૨

એક શેર થ ડાં પાણી સાથે આમલીને કોડીનાં વાસણમા એક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને ડોહરૂં કાઢી લઇ છુ છો ફેંકી દઇ ગોળનો ભુકો કરીને એ ડોહરામા પીગળાવી જાંજરા કપડાથી અથવા કુરતીનની નેટનાં કટકાને બેવડુ કરી તેમાથી ગાળવો. કોથમીર મરચાને ધોઇને ઘણું બારીક કાપવું. પછી કાંદાને છોલી ઘણા બારીક ભુકો કાપી તદન કલઇવાળી તપેલીમાં ઘીમાં લાલ તળી તેમા બધો સામાન ભેળી તેને લાલ ભુંજીને છેલ્લે આટો મેળવી તે જરા ભુંજીને પછી માહે ગોળ

આમલીનું ડોહરૂં રેડી નીમક નાખી બધુ ભેળીને બરાબર એક કકરો પાડીને ઉતારવુ સેકતાની સીગ હોયતો મોટી છ સીંગને છોલી તેના સવા ઇંચ લાબા કકડા કાપી તેની વાખ યા દોરાથી ઝુડીઓ બાંધી નરમ બાફીને ગોળ આમલીનુ ડોહરૂ રેડયા પછી કકરો પાડતી વેળા માહે સાથે નાખવી. એ ડોહરૂ મજાહનુ થાયછે. ખીચડી સાથે એ ડોહરૂ ખાવુ.

તજના દ્રોપ્સ.

દલેલી ખાંડ રતલ ૧, તજનો ઘણોજ બારીક પાઉડર જેવો ભુકો તોળો ૧। અથવા તજનુ તેલ ચમચી ૦॥.

ખાંડમા એક પાશેર થડું પાણી રેડી તજનો ભુકો અથવા તેલ ભેળી ઇગારે મેલી ઘણો ઘાડો શીરો કરવો શીરો તૈયાર થયલો તપાસવા માટે ચમચામા જરા કાઢીને રકાબીમા થડુ પાણી ભરી તેમા જરા નામવો જો શીરો પાણીમા પથરાઇ જાયતો નહી થયલો સમજવો, પણ એક ગમ ઠરેલો રેહતો તૈયાર થયલો જાણી તુર્તજ ઉતારી ઑલીવ ઑઇલ લગાડેલા તદનજ કલઇ ભરેલા સફાઇદાર લીસા ખુનચામા રેડવો અને જરા બ ધાવા આવેને નાના કકડા થાય તેમ કાપ મુકી બરાબર બ ધાયને કટકા કાઢવા

તરકીશ દીલાઇટ.

સોજ્જુ જૅલતીન આઉંસ ૧ (તોળા ૨॥), જાદી ક્ષુંદલી ચીનાઇ શાકર અથવા લોફ શુગર અને તે નહીજ હોયતો પછી પેહલા નંબરની શાકરીયા ખાડ એ ત્રણમાનુ જે હોય તે રતલ ૧, ઘણીજ બારીક પાઉદર જેવી દલેલી ખાડ ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૪, Brown & Polson's કૉર્નફ્લૉઅર ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨, વૅનીલાનુ ઍસૅન્સ ટીપા ૪૦, લેમનનુ ટીપા ૨૫ અથવા ગોલાબનુ ટીપા ૮, લીલો રગ અથવા રગ આઇસક્રીમનો ખપ મુજબ

એક પાશેર થડા પાણી સાથે જૅલતીનને કોડીનાં વાસણમા અડધો કલાક યા તેથી પણ વધુ વખત ભીનવી રાખવુ. તે પછી ખાડને એક પાશેર પાણી સાથે તદનજ કલઇ ભરેલા વાસણમા ધીમી આચે મુકી બધી ખાડ બરાબર પીગળી જાયને તેની અંદર પાણી સાથેજ જૅલતીન નાખી રૂપાનો યા લાકડાનો ચમચો ફેરવ્યા કરવો કારણ એમજ રાખ્યાથી

ઉભાશે. અંદર ફીણ આવવા માટેને માહેથી ચમચાને ઉંચકીને આડો પકડી તેની ઉપર વળગેલી મેળવણીને પાછી અંદર ટપકવા દેવી એ રીતે અત્રાર નવાર તપાસ્યા કરવું અને ચમચા ઉપરથી પતળું રેલાની કાની ઉતરે નહી પણ મેળવણી ઘણી ઘટ થઇ બંધાય તેવી જરા કઠણ જેવી ચમચાની ઉપરથી પડવા લાગે ત્યારે ઉતારવુ અને શાકરીયા ખાંડ નાખેલી હશેતો ઉપર મેલ બંધાશે તેને ચમચાથી કાઢી નાખી મેળવણી તદન નીતરી કરીને પછી ઉપર ત્રણ જાતનું ઍસૅન્સ લખ્યું છે તેમાનું કોઇપણ એક જાતનુ લખ્યા જેટલુંજ માહે ભેળી જો દીલાઇટ ગોલાબ્બા કરવી હોયતો રંગ આઇસક્રીમનોછે તે મેળવણી લાલ દાડમના રંગની થાય તેટલો જરા જરા કરીને ભેળવો એકદમ નાખ્યાથી ઘણુ લાલ થશેતો શોભશે નહી. જો લીલી દીલાઇટ કરવી હોયતો વૅજીટેબલનો વેલાતી લીલો રંગ આવેછે તેનાં ફકત ચારથી પાચ ટીપાંજ ભેળવા પછી એક ઇચ જાદી દીલાઇટ થાય તેટલી સેજ પણ ખોપડી નીકળેલી નહી પણ તદનજ આખી ઍનેમલની અથવા કોડીની થાળી યા મોટી સુપ પ્લેટને પાણીમા બોળી કાઢીને પછી તેમા એ મેળવણી રેડી ઠંડુ થાયને ચોવીસ કલાક ઢાંકી રાખવું અને બરાબર ઠરીને બંધાયલું લાગે તો પછી કીનારીપરથી અંગોઠા વડે અળગું કરીને ઉપાડી જોવુ અને ઉપડે તેવું લાગેતો પછી દલેલી ખાડમા કૉર્નફ્લૉઅર ભેળી તે દીલાઇટની ઉપર જરા છાટીને હાથ વડે બરાબર ચોપડવું. પછી સાફ ટેબલ અથવા ગોળ પાટળા ઉપર એ ખાંડ છાંટી સુપ પ્લેટ યા થાળીમાની દીલાઇટની અળગી કીધેલી કીનારી તરફથી ચુ થાય નહી તેમ આખી બધી દીલાઇટને આંગળાથીજ ઉપાડીને ટેબલ યા પાતળા ઉપર ઉલટાયલી કાઢવી અને તે ઉપાડેલા પડની ઉપર એજ ખાંડ પુરતી છાટીને પછી હાથે ચોપડી ચાલતી ધારદાર છરી વડે એકથી સવા ઇંચ જેટલા સમચોરસ કકડા કાપી તેને પેહેલે ખાડમાં ખરમોટીને પછી બધાં પડ ઉપર હલકે હાથે દાબી દાબીને પુરતી ખાંડ વળગાવવી. એ દીલાઇટ ઘણી સરસ થાયછે જો પીળા રંગની દીલાઇટ કરવી હોયતો દીલાઇટ કરવાની આગમચ એક ચમટી ભરી સોજી ખરી કેસરને જરા સેકી ખલમા બારીક વાટીને અડધી ચમચી કકડતા પાણીમા બરાબર મેળવીને તૈયાર કરી રાખવી અને ઉપલી રીતે દીલાઇટ બનાવીને ચુલેથી ઉતારયા પછી તેમા લૅમનનુ ઍસૅન્સ તથા ફીકા પીળા રંગની થાય તેટલાં થોડા ટીપા કેસરનો રંગ ભેળવો, પણ ઘેરો રંગ કરવો હોયતો

થોડાં ટીપા વધારે નાખવાં પણ એ રંગ છેક ઘણો નાખવો નહી, તેથી કેસરનો સ્વાદ આવશે. કદાચ ઉપર લખ્યુ છે તેમ ચોવીસ કલાકમા દીલાઈટ બંધાય નહીતો પછી બીજો એક દાહડો વધુ રાખીને પછી કાઢવી રંગીન દીલાઈટ પસંદ નહી હોયતો કોઈપણ જાતનો રંગ નાખવો નહી. તુર્તજ ખાવા માટે દીલાઈટ જોઈતી હોયતો આઈસના નાના કકડાઓને એક થાળીમા મુકીને પછી દીલાઈટ ભરેલું વાસણ તેની ઉપર મુકવું, તેથી થોડા વખતમા બંધાઈ જશે પછી ઉપલીજ રીતે કાઢીને ખાંડ લગાડવી. પણ એ આઈસને લીધે પસરયા કરેછે અને વધુ વખત રેહતી નથી કૅરોસીનના ચુલા ઉપર એ મજાહની બની શકેછે

ત્રાઇફલ.

રાજબરી જામ રતલ ૦ાા, બદામના ઝીણા મકરૂન તથા રૅતેફયા બીસ્કીટ દરેક રતલ ૦ા, બીસ્કીટ સૅવૉય ૨૬, છુંદીને મલમલથી ચાળેલી બારીક ખાંડ તોળા ૫, શૅરી પાઈંટ ૦ાા, નાના સ્પંજ કેક ૬ વજન તોળા ૧૮, બદામની બીજ તોળા ૨ાા, ઈંડા ૩ ની સફેદી, તીપ્સી કેકમા રેડવા માટે તેમાજ લખેલુંછે તેવુ તૈયાર બનાવેલુ કસ્ટર ભરેલુ પાથેર ૨

બદામને છોલીને બારીક સ્લાઈસ કાપવી તેર સૅવૉય બીસ્કીટને એક પડે બધી જામ ચોપડીને બીલોરના ગોળ ઉંડા દીશમા જૅલીનુ પડ ઉપર આવે તેમ સરખી ગોઠવીને પછી બાકીની તેર બીસ્કીટને તેની ઉપર દાબીને મુકયા પછી તેની ઉપર શૅરી રેડી બે કલાક રાખી બધો માહે પચવા દેવો. ત્યારબાદ તેની ઉપર મકરૂન તથા રૅતેફયાને ગોઠવી તેની ઉપર સ્પંજ કેક સફાઈથી સરખા મુકીને તેમા બદામની સ્લાઈસ ખોસીને ઉપર કસ્ટર રેડવુ. પછી ઈંડાની સફેદીમાં ખાંડ નાખતા જઈને કફ ચઢાવી છેલ્લે તે ઉપરથી રેડવી

ત્રાઇફલ ૨ જું.

મોટા સૌજાં દસ સપરચનને છોલી અંદરનો ગાઠ કાઢી નાખી બાકીનાની પતળી કાતરીઓ કાપવી અને તેને એક કલઈ ભરેલી તપેલીમા સૌજી ખાંડ રતલ ૦ા, અડધા લીંબુની બારીક કાપેલી છાલ તથા નાના નવ ચમચા પાણી સાથે ઢાંકીને ધગારે મુકવુ અને સપરચન તદન નરમ થાયને ઉતારી ઉઘાડીને થંડુ થવા દેવુ ત્યારબાદ તાજાં બે ઈંડાની

દાળને દોહવી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી એ બેઉ ભેળી તેમાં બીજી ખાંડ રતલ ૦। તથા અડધો શેર દુધ મેળવી ચુલે ઘુંટયા કરવુ અને ઘટ થાયને ઉતારી ઠુંડું થાયને સપરચનની મેળવણીમાં ભેળી એક દીશમાં ગોઠવવુ પછી ભરેલી એક પાશેર ક્રીમ લઈ તેમાં હઠી તોળા ખાંડ તથા એક ચમચી વૅનીલાનુ ઍસૅન્સ મેળવીને દીશમાની મેળવણીની ઉપર રેડવું

તળેલા ચોખા.

એક ટીપરી રાંધવાના સોજા ચોખાને ચુંટી સોજા ધોઈ એક પાશેર દુધ તથા ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમક સાથે સોજી તપેલીમા ઇંગારે મુકવું અને બધુ દુધ સુકઈને તદન કઠણ થાયને ઉતારી સાફ પાઠીયાંની ઉપર ઘઉંનો આટો ભભરાવી તેની ઉપર રાંધેલા ચોખા મુકી તેની ઉપર હલકે હાથે વેળણ ફેરવીને પોણી ઇચ જાડુ કરવુ. પછી બંધાઈને કઠણ થાયને તેના ત્રણ ઇચના સમચોરસ કટકા કાઢી ઘીમા લાલ તળીને બેઉ પડ ઉપર ખાંડ ભભરાવવી અથવા ઍપ્રીકોટ જામ ચોપડવી

તળેલા પડવા.

સોજા નવા એક ટીપરી પડવાને નવટાક ઘીમાં બદામી રગના તળવા, અડધા નાળીયેરને ઝીણા દાતાની ખમણીથી બારીક ખમણવુ, ૦। તોળા નીમકને બારીક વાટવું, ચાર ઝુડી કોથમીરના પાદડાંને ધોઈ કોરડા કરી બારીક કાપવા, દલેલા મરી તોળો ૦। લેવાં અને એ સઘળા સામાનને ભેળી તેપર લીબુ નીચવીને ખાવુ.

તળેલી કોળમી.

મોટી તાજી કોળમી ઝુડી ૧।।, ઘી પાશેર ૧।।, કાદા તોળા ૫, કોથમીર ઝુડી ૪, લીલા મરચાં તોળો ૧।।, આદુ તોળો ૦।।, લસણની કળી ૧૫, જીરૂ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, આખાં કાળા ગરી ૨૦, નીમક ખપ મુજબ.

કોળમીને સમારી અંદર નેસ હોયછે તે કાઢી પુરતુ નીમક લગાડી પંદર મીનીટ રાખ્યા બાદ આટો લગાડીને સોજી ધોવી કોથમીરને કુમળાં ડાંખળા સાથેજ લઈ મરચા સાથે ધોઈને કોરડી કરી આદુ લસણને છોલીને ધોવુ. કાદાને છોલવા. પછી બધા સામાનમા ઉપસેલી ભરેલી

એક ચમચી નીમક નાખીને બારીક પીસી તેમાં કોળમીને અરમોઠી ૫ દર મીનીટ રાખ્યા પછી મોટી કઢાઇમાં ઘી કકડાવી તેમા મસાલા સાથેજ કોળમી નાખી ઢાકીને ધીમી આચે રાખી અવાર નવાર ઉંધાડીને ચમચ ફેરવવી અને કોળમી નરમ થઈ ધીપર આવેને ઉતારવુ કોળમી ઘણી મોટી હોયતો એકથી સવા કુડી લેવી. પણ તે ચરશે નહી માટે ઢાંકણુપર પાણી આપ્યા કરવુ પણ તે અંદર રેડવુ નહી અને કોળમી ધીપર આવેને ઉતારવુ. બટાસ પસંદ હોયતો ચોચોરા કાઢેલી બે તોળા આમલીને નાના પાચ ચમચા સરકા સાથે કોડીના વાસણમાં એક કલાક રાખ્યા પછી ચોળીને ડોહરૂં કાઢી કોળમી ચરે પછી માહે ભેળવુ અને ધીપર આવેને ઉતારવુ સાધારણ રીતે કોળમી તળવી હોયતો ઉપર મુજબ કોળમીને ધોયા પછી દલેલી હળદ, મરી તથા નીમક દરેક ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી ભેળીને તે કોળમીને લગાડવુ અને ઉપર લખ્યા જેટલુ ઘી કકડાવીને ઉપલી રીતેજ એ કોળમીને તળવી એમા આમલીનુ ડોહરૂ નાખવુ નહી

તળેલી તલ્લી.

સોજી બકરાની તલ્લી ૩, ઘી તોળા ૫, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, કોથમીર ઝુડી ૨, મોટુ લીલુ મરચુ ૧, દલેલા મરી તથા હળદ દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧

કોથમીરને કુમળા ડાડા સાથેજ લઈ મરચા સાથે ધોઇ કોરડી કરીને પીસી તેમા બાકીનો બધો સામાન ભેળવો પછી તલ્લીને સાફ કરી ધોઇને ઉપસેલી બોરડુપર બે છુટા આડા કાપ મુકી બધો મસાલો લગાડી ધીમે બળતે ઘી કકડાવી તેમા તલ્લી મુકી તળાતી વેળા તવાથા વડે દાબ્યા કરવી અને બેઉ પડ બરાબર તળવા

તળેલી બદામ દરાખ.

બદામની બીજ, કીસમીસ દરાખ, સોજું ઘી તથા સફેદ મેદા ખાંડ દરેક શેર ૦।.

બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીતમા લખ્યા મુજબ બદામને છોલી આડા બબે કકડા કાપી એને તથા દરાખને સાફ કરી બેઉને સોજુ ધોઇને કોરડું કરવુ. પછી ઘીને કઢાઇમા ધીમે બળતે મેલવુ

અને માહેથી બરાબર ધુંમાડો નીકળે ત્યારે અંદર બદામ નાખી આધરાની ચમચે ફેરવ્યા કરી ફીકી લાલ થાયને તુર્ત ઝારાથી બધી કાઢી લઇને પછી અંદર દરાખ નાખીને લાલ તળવી, કાળી જેવી કરવી નહી પછી કાઢીને બદામમા નાખી માહે ખાંડ ભેળીને અમથી ખાવી અથવા સીગર યા સમોસામા ભરવા લખેલુ હોય તેમા એ ભરવુ ઘીમાથી બરાબર ધુમાડો નીકળવા અગાઉ તેમા તળવા માટે કાઇપણ નાખવુ નહી કારણ તેવાં ઘીમાં નાખ્યાથી પછી કકરૂં થતું નથી માટે એમજ કકડાવવુ જોઇયે.

તળેલા બોટી પટેટાની સળી.

નર બકરાના નેસ વગરના સોજા નકી ગોસ્તની મોટી સોપારી જેટલી પદર બોટી લેવી અને તેનો ખીમો થઇને ગોસ્ત છુટુ પડી જાય તેમ નહી તોપણ બેઉ પડને ઢીમડા ઉપર છરા વડે બરાબર છુદવા પછી સવા તોળો આદુ તથા પાચ વાલ લસણને છોલી છુદીને તેનો રસ કાઢી તેમા વાટેલુ નીમક ૦। તોળો ભેળીને તેમાં બધી બોટીઓને મેળવીને એક રકાબીમાં પાશે પાશે મુકી બેથી હઠી કલાક ચાળણી યા બોયા તળે ઢાકી રાખવુ તેટલા થોડા પટેટાને નરમ નહી પણ જરા કઠણ જેવા બાફી છાલ છોલીને તેના પણ બોટીના જેટલા મોટા વીસ કટકા કાપવા અને બોટી આથીયાને બરાબર વખત થાય પછી બોટીઓ જે છુદયાથી ચપટી જેવી થઇ જાયછે તેને વીટાળીને પાછી ગોળ કરીને પછી નવા બુતારાની સળીના પાચ ઇચ લાબા પાંચ કટકા લઇ તેમા એક પટેટાનો કટકો અને એક બોટી એમ ગાળે ગાળે બધું અકેકને અથડાવીને પોસવુ પછી બે ઇંડાને ભાજી તેમા બે ચમટી નીમક નાખી બરાબર દોહવીને પતળા કરી સળીમા ભરેલાની ઉપર આગળાથી બરાબર ચોપડીને પછી પાઉનુ ક્રીમ પાયરી તેમા સળીને રોળીને દાબીને તેની ઉપર પુરતુ વળગાવવુ ત્યારબાદ પેણામા ઘી કકડાવી તેમાથી ધુમાડો નીકળેને બાકી રહેલા ઇડામા સળીઓને પાછી ફરીથી બોળીને પેણામા મુકી બધી તરફથી એક સરખી ફીકી લાલ કકરી તળવી. થોડા ઘીમા એ સળી તળવી હોયતો લોઢીની ઉપર થોડું ઘી કકડાવવુ અને તૈયાર કીધેલી સળીઓ તેમા મુકવી પણ એ રીતે તળતાં સળીની ત્રણ બોરકુપર ધાર થાયછે માટે એક તરફથી તળાયને ફેરવીને બીજી બોરકુ અને તે પછી ત્રીજી તરફથી મજાહની કકરી પણ ફીકી લાલ તળવી. ઉપર મુજબ આથવાને બદલે પટેટાના હાડીચાપમાં

બીજી રીતે ચાપ બનાવવા માટે જે મસાલેા લગાડવા છાપેલું છે તેવેા મસાલેા બનાવીને તેમા બેાટીઓને બે કલાક આથી રાખ્યા પછી ઉપર મુજબના બાફેલા પટેટાના કટકા સાથે એ બેાટી સળીમા ખેાસીને એજ રીતે તળવી. રાધેલા ગેાસ્તના સળી બનાવવી હેાયતેા નેસ વગરના નકી ગેાસ્તની ઉપર લખ્યા કરતા જરા મેાટી પદર બેાટીને ગેાસ્ત અથવા મરઘી બાબીમા લખ્યા પ્રમાણે પણ ઘણી નરમ નહી તેાય બરાબર ચરેલી અને સેજ ઘેવી સાથની પકાવી ઉપર મુજબના બાફેલા પટેટાના કટકા સાથે સળીમા ખેાસી એની ઉપર એમજ પુરતુ ક્રીમ વળગશે નહી માટે આખી સળીની બેાટી તથા પટેટાની ઉપર જરા ઘેવી ચેાપડીને પછી બેાટી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી ક્રીમ પાથરીને તેપર મુકી દાબીને બધે પુરતુ ક્રીમ વળગાવવુ અને એ મસાલાની કરવી હેાયતેા પટેટાના હાડીચાપમાં બીજી રીતે બનાવવા સારૂ જે મસાલેા છાપેલાછે તેવેા મસાલેા બનાવવેા યા એ ચાપ વીજી રીતે કરવા માટે બે રીતનેા મસાલેા કરવા છાપેલુ છે તેવેા મસાલેા કરવેા અને એ ત્રણમાથી જે એક રીતે મસાલેા કીવેા હેાય તેને બારી રાધેલી બેાટીઓની ઉપર ચેાપડીને પછી બાફેલા પટેટા સાથે સળીમા એ બેાટી ખેાસી એ કેાઈબી રીતની સળી હેાય તેને ક્રીમ લગાડી ઘડામા બેાળીને ઉપર મુજબ તળવી

બીજી રીતે બેાટીની સળી કરવી હેાયતેા ઉપર આથવામાટે ગેાસ્તની બેાટી કરવા લખેલુ છે તેના કરતા જરા મેાટી અધાર બેાટીઓ લવી અને તેને તેજ રીતે છુદયા પછી પેાણેા તેાળેા આદુ તથા લસણની જાદી ત્રણ કળીઓને છેાલી છુંદીને તેમા વાટેલુ નીમક ૦ા તેાળેા ભેળીને બેાટીની ઉપર એ જરા જરા બન્ને સરખુ ચેાપડી એક સુપ પ્લેટમા મેલી તે બરાબર ડુબે તેટલેા જલદ સરકેા તેની ઉપર રેડીને ત્રણેક કલાક આથી રાખ્યા બાદ સરકામાથી કાઢવી અને ઉપર મુજબના બાફેલા પટેટાને છેાલી તેની એક ઈંચના વ્યાસની અને અડધી ઈંચ જાદી બની એક સરખી ગેાળ કાતરીઓ કાપવી અને એક સળીમા ચાર પટેટાની કાતરીઓ અને ત્રણ ગેાસ્તની બેાટીઓ અકેકને ગાળે ગાળે અથડાવીને સરખી ખેાસવી ને પછી ઉપર મુજબ તેાડવેલા બે ઈંડામા સળીને બરાબર બેાળીને પછી પાતળાપર ક્રીમ પાથરી તેની ઉપર સળીને હથેલીથી રેાળીને પુરતું ક્રીમ વળગાવ્યા બાદ પેણામા ઘી કકડાવીને તેમા મજાકુની કકરી લાલ તળવી.

ક્રીમ લગાડયા પછી એને છેલ્લે ઈંડુ લગાડવુ નહી એ સળી મજાહની સરખી ગોળ અને જાદી થાયછે માદીનુ ગોસ્ત ચરતુ નથી માટે હમેશ નરતું ગોસ્ત લેવુ.

તળેલો સાંધ.

સાસ, કોળમી, અબાર અથવા સાધનો આએ વીવીધ વાનીમાં છાપેલાછે તેમા લખેલી રીતે સાધને બાફી કોટળાં ભાજીને માસ કાઢી તેના મોટી કોળમી ના જેટલા કટકા કાપીને તે પચીસ તોળા લેવા ત્યારબાદ આએજ ચોપડીમા તળેલી કોળમીમા બે રીતથી તળવા લખેલુછે તે બેમાની જે એક રીતથી તળવી હોય તે પ્રમાણે તેટલોજ સામાન લઇ કોળમીને બદલે એ સાધના કટકાને તેમજ તળવા

તળેલુ પાંઉ.

દોઢ પાશેર દુધમા ઉપસેલા ભરેલા નાના બે ચમચા ખાડ, ખુબ દોહવેલુ એક તાજુ ઇંડું, એક ચમચી ગોલાબ તથા વૅનીલાનું ઍસૅન્સ ૧૦ ટીપા ભેળવુ અને નાની ગોટળી અથવા પેટીના પાંઉની પોણી ઇચ જાદી ત્રણ કાતરીઓને તેમા ભીનવી રાખી બધું દુધ પચે પછી નવટાંક ઘીને પેણામા કકડાવ્યા બાદ ઇગારે રાખી લાલ પાઉ તળવું પાઉમાં પચતા કદાચ દુધ વધે તો પેણામા કાતરીઓ મુકયા પછી જરાવારે ચમચા વડે તેની ઉપર જરા જરા રેડીને માહે પચાવવું

એક પાશેર દુધમા ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો ખાડ મેળવવી પછી કોઇપણ જાતની જૅલી એક નાનો ચમચો ઉપસેલો ભરેલો લઈ તેને ચમચાથી ભાજી કલઇ ભરેલા ઢાકણમા ઇગારે પીગળાવીને ઉતારવુ અને ગરમ જૅલીમા દુધ ફાટી જાયછે માટે તદન થંડી થયા પછી તેમા જરા જરા કરી દુધ ભેળી તેમાં ઉપર લખ્યા પ્રમાણેની પાઉની બે કાતરીઓ બોળી રાખી બધું દુધ પચે પછી તળવુ એ જૅલી સાથનુ દુધ દુધપાકના જેવુ ઘાડું થયાથી પાંઉમા જલદી પચતું નથી, માટે રહી જાયતો ઉપર મુજબ તળતી વેળા નાખવુ એ પાઉ મજાહનું પોચુ થાયછે.

પાઉની દોઢ ઇચ જાદી બે કાતરીઓને પુરતું મીઠું ફીણેલુ દોઢ પાશેર દુધમાં ભીનવી રાખી બધું દુધ બરાબર પચેને ઘી કકડાવી ઇંગારે તળી કાટીને જરા થંડુ થાયને ધારદાર સાફ છરી વડે કાતરીઓને વચમાથી

ચીરી બે કાતરીઓ કરીને છુટી પાડયા પછી કોઇપણ જાતની જામ યા જૅલી તેના કાપેલા ભાગની ઉપર બરાબર ચોપડીને તેજ તરફથી બેઉ કાતરીઓને પાછી સાથે વળગાવીને જૅલી વચમાં લેવી અથવાતો પોણી ઇચ જાદી ચાર કાતરીઓમાંથી ચીરીયા વગર બે કાતરીઓને એક પડે એમજ જૅલી યા જામ ચોપડીને તેની ઉપર બીજી કાતરી વળગાવીને પછી દુધમાં ભીનવ્યા બાદ સભાળથી તળવુ અડધુ દુધ અને અડધી ક્રીમ ભેળીને લીધાથી વધારે સારો ટેસ્ઠ થાયછે

ઉપર લખ્યા મુજબની કોઇપણ ચીજ દુધમા ભેગીયા વગર ફકત ખાડ નાખીને મીઠા કીધેલા અમથા દુધમાંજ પાઉની કાતરીઓને ભીનવી બરાબર દુધ પીયે પછી માખણમા અથવા ઘણા સોજાં ઘીમા ઇગારે લોઢીપર કકરૂ તળીને સીક માણસને આપવુ અથવા એજ ભીનવેલા પાઉને માખણ યા ઘી વગર ઇંગારે લોઢી ઉપર મજાહનું ફીકા લાલ રંગનુ પોચુ ભુજીને એ હલકો ખોરાક સીક માણસને અથવા નાના બાલકને આપવો.

તળેલા કાંદા પટેટા.

વચલા કદના સોજા એક શેર પટેટાને છોલીને તેનાં જાદા જેવાં વેફર કાપવા અને એ ડુબતા ઉપર રેહ તેટલા પુરતા થડા પાણીમાં સપાટ ભરેલી ત્રણ ચમચી નીમક પીગળાવીને તેમા વેફરને એક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી કાઢીને સોજા ધોવા ત્યારબાદ એક પાશેર મોટા કાદાને છોલી ઘણા બારીક સેવ જેવા કાપી મોટી કઢાઈયા કલઈ ભરેલા પાટીયામાં એક શેર ઘી નાખીને તેમા કાંદાને બદામી રંગના કકરા તળીને કાઢી લીધા પછી વેફર નાખ્વા, પણ તેને વારવાર ફેરવવા નહી તેથી ભાગી જશે, માટે હેઠેથી થોડા તળાય પછી સભાળથી ફેરવી એજ રીતે ઘણુ વખતે પાછા ફેરવી બદામી રગના બરાબર તળાયને માહે કાદો ભેળીને જરાવાર પછી ઉતારી થોડાં ઘી સાથેજ કાઢવાં એ કાદા પટેટા સારા લાગેછે.

તળેલાં કાલુ.

એમ કેહછે કે મેથી ઑગસ્ટ સુધીના ચાર માસમાં આવતાં કાલુ ખાધાથી અવગુણ થાયછે માટે બાકીના બીજા બધા મહીનામા મળતા સોજાં કાલુ ખપ જોગા લેવા અને તેના કોટળાં ભાંજીને માહેથી માસ

કાઢી તેમા કાંકરી હોયછે તે બધી બરાબર કાઢીને સોજાં ધોઇ પાણીમા જરા નીમક નાંખીને તેમાં ચુલે બાફીને ચાળણી યા બોયામાં કાઢવાં ત્યારબાદ કાલુનાં બીજાંન પ્રમાણે થોડી કોથમીર મરચાને ધોઈ કોરડુ કરી પાતાપર પીસીને તેનો રસ કાઢી તેમા જરા દલેલી હળદ, મરી તથા ટેસ્ટ મુજબ નીમક ભેળીને તેમાં કાલુને બારમોઢી અડવો કલાક કોડીનાં વાસણમા આથી રાખ્યા બાદ માહેથી કાઢીને પાંઉનુ ક્રીમ યા રવો લગાડી ઇડા દોહવી તેમા બોળીને ઘી અથવા સોજી ચરબીને કઢાઇ યા પેણામા બરાબર કકડાવીને તેમા તળવા મસાલાના પમ દ નહી હોયતો અમથાં નીમક મરીમા આથીને પછી ઉપલીજ રીતે તળવા

તળેલાં કેળાં.

વસઇના પાકા કેળાને જરા ધોળી પોચા કરીને છાલ છોલીને અકેક ઇચ જાદી કાતરીઓ કાપવી અને કઢાઇમા ઘી કકડાવી તેમા કેળાની કાતરીઓને પાશે પાશે મુકી ધીમે બળતે યા ધગધગતે ઇગારે રાખી એક પડ જરા લાલ થવા આવેને તવાથાથી ફેરવી બીજુ પડ એમજ તળાયને તવાથા વડે ફેરવ ફેરવ કરી અવાર નવાર કેળાને દાબ્યા કરવા, તેથી મજાહના કકરા અને ચીવટ થશે કેળાં બરાબર લાલ તળાયને આધરાની ચમચે કાઢી કઢાઇમા ઉપરથી દાબી માહે ઘી હોય તે નીકળી જાયને રકાબીમા મુકી ઉપર થોડી ખાડ ભભરાવવી જો કેળા સેજ કાચા જેવા હોયતો તેને ટેબલ ઉપર મુકી હથેલી વડે ઘણા ધોળીને પછી છોલી કાતરીઓ કાપી ઉપર મુજબ કકડાવેલા ઘીમા નાખી સેજ લાલ થાયને તવાથાથી દાબીને કાતરીઓને પોહળી કરવી અને એક પડ તળાય પછી ફેરવી નાખી બીજું અડધુ તળાવા આવેને એમજ દાબ્યા કીધાથી કેળા કાચા જેવા લાગશે નહી પણ તળાયા પછી મજાહના કકરાં ચીકી જેવા ચીવટ થશે

તળેલાં કેળાં ૨ જાં.

વસઇનાં જાદાં પાકા કેળાને છોલી અકેક કેળાના ત્રણ ત્રણ કકડા કાપીને પછી તે અકેક કકડાને છરીથી ઉભા ચીરી છરી વડે માહેની નેસ કોતરીને કાઢી નાખ્યા પછી કેળાને તોળીને એક રતલ લેવા અને એક કલઇ ભરેલી નાની તપેલીમાં નાખી માહે ખાંડ તોળા પાચ તથા નવટાક ઘી

ભેળી અડધો પાશેર પાણી રેડી ઢાકીને દગારે મુકી ઢાકણપર પાણી આપી જરાવારે ઉંઘાડી હેઠે લાગે નહી માટે મોટા ચમચા યા નાની કરછીથી ભચડીને પછી ઉંઘાડુ જ રાખી અવાર નવાર ભચડયા કરી હેઠે લાગવા દેવુ નહી અને બધું બરાબર મળી જઇ કઠણ થાયને ઉતારી મોટી સુપ પ્લેટમાં કાઢી ચમચાથી મસળી માવા જેવુ કરી સેજ પણ ગાગડો રાખવો નહી પછી છુ દેલી એળચી તથા જાયફળ દરેક અડધા તોળાને એ કેળામા મેળવવુ અને થ ડુ થાય અને હાથને વળગે નહી પછી નાની સોપારી જેટલા લીસા નહી પણ ખડબચડા જેવા ગોળા કરી તેને દાબીને જરા ચપટા કરવા અને મોટી કઢાઇમા પુરતુ ઘી કકડાવી તેમા પાશે પાશે મુકી ધીમી આચ રાખી હેઠેનું પડ લાલ થાયને તવાથાથી ફેરવી બીજુ એમજ તળાયને આધરાની ચમચે કાઢવા છોલીને નેસ કાઢેલા વચલા કદના છ કેળાનુ વજન એક રતલ થાયછે જો કેળા સેજ કઠણ હોયતો ઘેાળી પોચા કરીને છોલવા. બીજી રીતે કેળા તળવા હોયતો કેળાને છાલ સાથેજ બાફી પાણીમાથી કાઢી છોલી છરીથી ચીરી નેસ કાઢી નાખી ઉપર મુજબ મસળી માવા જેવા કરી તેમા ઉપર લખેલા વજનની એળચી જાયફળ ભેળીને ઉપર મુજબ તળવા મુકી કેળા કઢાઇમા જરા ચુ થાય તો તવાથા વડે દાબીને સરખા કરીને ઉપલી રીતે લાલ તળીને કાઢયા પછી ખાડ ભભરાવીને ખાવા.

તળેલાં ભેજા.

બકરાનાં તાજા બે ભેજાને થ ડા પાણીમા બોળી રાખીને પછી ઉપરની લોહીની જાળી બધી બરાબર કાઢીને ફુકા પાણીમા બે કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી એક પાશેર સરકામા એક પાશેર કકડતુ પાણી નામી નીમક ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નાખી કલઇ ભરેલી તપેલીમા રેડી માહે ભેજા નાખી કઠણ થાય ત્યા સુધી બાફવા પછી કકડા કાપી મસાલો માછલીનો વેલાતી લખેલાછે તે લગાડીને કકડતા ઘીમા તળવા

ઉપર મુજબ ભેજા ની જાળી કાઢી અમથા પાણીમા કઠણ બાફીને કકડા કાપવા પછી મીલના પેહલા નંબરના ઘઉ ના ૦। રતલ આટામાં જરા પાણી ભેળી ઘટ કરી તેમા એક ઇડાની દાળ, છઠી તોળા માખણ તથા સપાટ ભરેલી એક ચમચી નીમક ભેળી એક કલાક રાખ્યા પછી

તેમા ભેજાંના કકડાને ખરમોટી ઘી કકડાવી તેમા તળવાં અથવા એ બાફેલા એકેક ભેજાંના ત્રણ કકડાને અમથું જરા નીમક મરી લગાડી ઘીમા કકરા તળવા. ગમેતો આગ્મે છેલ્લી રીતે આખા ભેજાને તળવાં.

તાડી ઉની કીધેલી.

સોજી મીઠી બે બાટલી તાડી લેવી અને લસણની પાચ કળીને છોલી હાથથી જરા ચોળીને તે તથા સપાટ ભરેલી એક ચમચી દલેલાં મરી નાખી પીવાય તેટલી ઘરીયામાંજ ઉની કરવી કકરા પડયાથી તાડી ફાટી જાયછે તાડી ખાટી હોયતો માહે જરા ગોળ નાખવો ગરમ કીધા પછી માહે એક લીબુની છાલ નાખ્યાથી સારો ટેસ્ટ થશે. ઘરીયુ નહી હોયતો તદનજ કલઇ ભરેલી તપેલી લેવી.

તાડીનો બટેરવો.

નરબકરાના ગર્દનના, બાવરાના અથવા ફુટના સેજ ગોસ્તસાથના હાડકા રતલ ૨, મીઠી કડવી સોજી તાડી બાટલી ૬, નીમક ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, ધાણા જીરાનો મસાલો તોળો ૧I, આદુ તોળો ૦III, લસણ તથા દલેલી હળદ દરેક તોળો ૦I, મરીના દાણા ૧૦, લવંગ ૫, કોયમીર ઝુડી ૩ ના પાદડા, મોટા લીલા મરચા ૪ તથા ફુદનાનાં પાદડા ૧૫ એ ત્રણેને ધોઇને બારીક કાપેલું

મરીને જરા ખોખરા કરવા અને આદુ લસણને છોલી છુંદીને તેનો રસ કાઢી તેમા બધો સામાન ભેળવો. ગોસ્ત સાથના હાડકાના મોટા કકડા કાપી છરાથી હાડકાને જરા ખોખરા કરી એક વખત થંડા પાણીથી ધોઇને મસાલામા ભેળી બે કલાક આથી રાખવુ. પછી એક જુનાં વપરાયલા પણ સોજા આખા મોટા ઘરીયામા આથેલું ગોસ્ત નાખી તેમા બે બાટલી તાડી રેડીને મેળવ્યા પછી ઘરીયાની ડોકીની હેઠે રેહ તેટલી બીજી તાડી નાખી બાકી તાડી વધે તે રેહવા દેવી અને ખજુરીનાં જાળાને ઘરીયાની ડોકમા ચપટ દાબીને મોઢુ બંધ કરવું. લોહાં યા પથરના ચુલા ઉપર ઘડીયું ફાટી જશે માટે માટીના ચુલાપર યા ભોયપર ઇટ ગોઠવી તેનો ચુલો માડીને તેની ઉપર ઘરીયાંને બરાબર ઠેરવીને મુકી હેઠે તદન સુકાં સળગેલા લાકડાં મુકી પેહેલે બળતુ વધારે રાખવુ અને ત્રણ ચાર કકરા આવેને બળતું ધીમું કરી અડધો કલાક પછી જાળું કાઢી

તાડી ઓછી થઇ હોયતો બીજી બાકી રહેલી તાડીને માહે ઉમેરી પાછું ઢાંકી લેવુ અને થોડીવારે કકરા પડીયા પછી પાછું જાળું કાઢી આગળી બોળીને તપાસી જોવુ અને હાથને ચીકાસ લાગે અને અડધી ઉપર તાડી બળી હોયતો બળતુ કાઢી નાખી ઈગીારપર રાખવુ. ખાતી વેળા ઘડીયાંને ઉતારી પથરની જમીનપર મુકતા ફાટી જશે માટે ઘાસની ઉધણુ કરી તેની ઉપર અથવા રાખમાં મુકવુ

તાડીમાં સેકતાની સીંગ.

સોજી જાદી મોટી પણ કુમળી સેકતાની સીંગ ૮, ઘી નવટાક, ખમણેલુ નાળીયેર તોળા ૩, કોથમીર ઝુડી ૩, મોટા લીલાં મરચાં ૩, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દળેલી હળદ સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, આદુ તોળો ૦।, લસણની કળી ૪, સોજી ચઢાઉ તાડીનો હેઠેનો ઠરો હોયતો તે અને તે નહી હોયતો પછી તાડી બાટલી ૦॥ થી ૦॥।.

કોથમીરને કુમળા ડાખળા સાથ લઇ મરચા સાથે ધોવી અને બધા સામાનને પાતા ઉપર ઘણોજ બારીક પીસવો સીંગને છોલી તેના બબે ઈંચના કકડા કાપી ત્રણ ત્રણ સી ગની વાખ અથવા દોરાથી ઝુડી બાધી પાણીમાં ધોઇને કોરડી કરવી પછી ઘણી વપરાતી પણ સોજી માટીની તપેલીમા ઘી કકડાવી તેમા પીસેલો મસાલો જરા લાલ કરી તાડી નામી મસાલો ભેળીને પછી સીંગની ઝુડી નાખી ઢાકીને ધગધગતે ઇંગારે રાખી સીંગ ચરે અને ધીપર આવેને ઉતારવુ એનો ટેસ્ટ સારો થાયછે.

તીકેક.

સોજી મેદા ખાડ રતલ ૦॥।, મીલનો પેહેલા નંબરનો ધઉંનો આટો રતલ ૦॥, તાજાં ઇડા ૬, લીબુ ૧ ની છાલ બારીક કાપેલી, માખણ ખપ મુજબ

ઈડાની દાળને ખુબ દોહવી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી બેઉ ભેળવુ પછી ખાડને અડધા પાશેર પાણીમા પીગળાવી ચુલે મુકી એક કકરો પડી ઉપર મેલ આવે તે કાઢીને ઉતારી તેમા જરા જરા કરી ઇડા રેડી થડું થાય ત્યા સુધી ઘુટવુ ત્યારબાદ થોડો થોડો કરી આટો નાખી ઘુટીને છેલ્લે લીબુની છાલ ભેળી એ મેળવણીથી પોણો ભરાય તેટલા કેકના પત્રાના ગોળ દાબડાને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં ભરી ઉપર

કોરૂં સફેદ કાગજ બાધી તુર્ત મધ્યમ ભઠ્ઠીમાં મેલી પોણો કલાક ભુંજવુ અથવા પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ લંગડી યા વાટીમા ભરીને ભુંજવુ. આઍ કેક મજાહતું થાયછે.

તીકેક સરસ.

મીલનો પેહેલા નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૧॥, સોજું માખણ રતલ ૦॥, છુંદેલી ખાંડ શેર ૦॥, તાજાં ઇંડા ૪, દુધ શેર ૦॥, કરંટ દરાખ નવટાંક, ખમીર મોટો ચમચો ૧, લીંબુ ૧ ની બારીક કાપેલી છાલ, બીજું લગાડવાનુ માખણ ખપ મુજબ

કરંટને ધોઈ કોરડી કરી જરા આટો છાટી તેમા ખરમોટવી. પછી આટા સાથે માખણ ભેળી ખુબ મસળી તેમા ઇડાં, દુધ, ખમીર તથા છાલ ભેળી કોડીનાં યા તદ્દન કલઇ ભરેલા વાસણમા ઉંફવાળી જગ્યામાં ખમીર ચઢે ત્યા સુધી ઢાકી રાખવુ, પછી માહે કરંટ તથા ખાંડ ભેળી પત્રાંના દાબડાને બીજું પુરતુ માખણ લગાડી તેમા અથવા કપને માખણ લગાડી તેમા ભરી મધ્યમ ભઠ્ઠીમા ભુંજવુ.

તીંક્ચર ચાનું.

પોહોળા મોઢાંની બાટલીમા ગ્રીન અથવા કાળી સુકી ચા ભરી તેમા બ્રૅંડી યા રમ દારૂ નામી ચપટ બંધ કરી પાચથી સાત દીવસ તડકે મુકી વારંવાર હલાવ્યા કરવુ. પછી ગાળીને બાટલીમા ભરવું. એક કપ કકરા પડતા પાણીમા એક ચમચી તીંક્ચર, થોડું દુધ તથા ટેસ્ટ મુજબ ખાંડ નાખ્યાથી ઘણી સરસ ચા થાયછે. પાણીને બદલે એક પાશેર કકડતા દુધમા ઉપર મુજબ તીંક્ચર ભેળી ખાંડ નાખીને બનાવેલી ચા વધારે સારી થાયછે.

તીપ્સી બ્રૅડ.

ફ્રેંચ રોળના પોપડા કાપી કાઢીને ગરની ૦। ઇંચ પતળી કાતરીઓ કાપી તે રતલ ૦। લઇ તેના બેઉ પડ ઉપર રાજબરી, સ્ટ્રૉબરી અથવા કરંટ જામ ચોપડી બીલોરની દીશમાં ગોઠવીને મુકી તેમાં પચે તેટલા શૅરી રેડી તેની ઉપર છોલેલી બદામની સ્લાઇસ બધે ખોસી દુધપાક ૨ જો લખેલાછે તે સેજ ધાડો બનાવી થંડો થાયને ઉપર રેડવો. દીશને આઇસપર મુકીને થંડું કીધેલું વધારે સારૂં લાગશે.

તૅન્સી.

સોજા' ૭ સપરચનને છોલી વચમાનો ડાડો કાઢી નાખી કાતરીઓ કાપી માખણુમા તળવુ પછી ત્રણ તાજા' ઇડાને ક્રીમ ભરેલી અડધા શેર સાથે ખુબ મેળવીને સપરચનમા ભેળવી

તૅમેરીંડ ફીશ.

તાજી રામસ અથવા છમણા હોયતો તેના ભીગડા કાઢી ડોકાં કાપીને કાઢી નાખી સોજી કરીને તેની એકેક ઇચ જાડી કટકીઓ કાપવી, પણ બોઇનેતો એમ સાફ કરીને ડોકા કાપીને કાઢી નાખ્યા પછી આખીજ રાખવી અને મોટી હોયતો બબે કકડા કાપવા પછી એક તદનજ કલઇ ભરેલા તપેલામા ધોઇને સાફ કીધેલા કેળના પાદડાને હેઠે તેમજ બોરદુપર સરખા પાથરીને મુકી તેમા પડે પડ નીમક સાથે માછલી ભરી ઉપર પણ પાદડા મુકીને કલઇ ભરેલુ ઢાંકણુ યા ખુનચો ઢાકવો પછી બીજે દીને માછલીને કાઢી દરીયાના પાણીથી સોજી ધોઇ મોટા સુઇયાથી દોરીમા પોઇને તડકે તોરણની પાની તાગીને બરાબર સુકવ્યા પછી એ માછલી બરાબર ખરમોટઈ રેહ તેટલા ઘણાજ જલદ સોજા સરકામા ચીચોરા કાઢેલી સોજી આમલી થોડી લઇ બેઉને કોડીના વાસણમા એક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને ઘાડુ ડોહરૂ કાઢી તેને કલઇ ભરેલી ચાળણી યા બોયામાથી છાડીને તેમા આપણા ટેસ્ટ મુજબ ભેળ વગરની મરચાની ભુકી ભેળીને જેબી સુકવેલી માછલી હોય તેને પેહલે હલકા સરકાથી ધોયા પછી એ મસાલામા ખરમોટી બરણીમા ભરી ચપટ ઢાકણુ ઢાકી ઉપર કપડું બાધવુ પદર દીવસમા તૈયાર થશે પછી ખપ પડે ત્યારે ધી અથવા સોજા મીઠા તેલમા તળવી મોટા સુકા બુમલા અથવા મોટા સુકા લેવટાને પણ સરકાથી ધોઇને ઉપલીજ રીતે તૅમેરીંડ ફીશ ભરવી. અચાર તાજી માછલીનામા લખ્યા મુજબ માછલી યા કોળમીને તળીને ઉપર મુજબના મસાલામા તેની તૅમેરીંડ ફીશ થશે પણ તે લાબો વખત રેહશે નહી

તૅમેરીંડ ફીશ ૨ જી.

પેહેલી તૅમેરીંડ ફીશમા લખ્યા મુજબની સુકવેલી માછલી રતલ ૩ાા ને સરકાથી બરાબર ધોવી અને ભેળ વગરની ઘરની દલેલી યા છુંદેલી સોજી હળદ બે તોળાને માછલીપર લગાડીને પછી પાછી બે

દીવસ તડકે સુકવવી ત્યારબાદ સુકાં મરચાં શેર ૧, તાંદરા કાઢેલા ધાંણા, આખું જીરૂં તથા આખ્ખાં મરી દરેક નવટાકને સેાજા કોરડા પાતા ઉપર જાદું પીસ્વુ અને ચીચેારા કાઢેલી હઢી શેર આમલીને સેાજા સરકામાં પીસીને તેમાં તાડીને દારૂ અથવા બ્રંડી દેાઢ વાઇન ગ્લાસ તથા પીસેલા મસાલેા ભેળીને તેમાં માછલીને પરમેાઢી મેાઢી બરણીમા ભરી વધેલા મસાલેા ઉપર મુકી ચપટ ઢાંકણુ ઢાંકી ઉપર કપડુ બાન્ધવુ. ઉપલા સામાનમાં બધેા મળીને ત્રણ બાટલી ઘણેા સેાજો જલદ સરકેા લેવેા, તે ઉપરાંત માછલી ધેાવાનેા સરકેા બીજો લેવેા. તૅમેરીંડ ફીશ ચરેને પેહલીમાં લખ્યા મુજબ તળીને ખાવી ઘણી તીખી પસદ નહી હેાયતેા મરચાં અડધેા શેર ઓછાં લેવાં. સુકવેલા દીવના તૈયાર છમણુા આવેછે તે મજાહના માસના ભરેલા જાદા લઇ કટકા કાપીને તેની તેમજ ઘણા મેાટા સુકા બુમલાની તૅમેરીંડ ફીશ આઠ દાહડામા તૈયાર થાયછે પણ ઉપર મુજબ ઘરમા સુકવેલી માછલીની કટકી ૫ દર દીવસમા થશે તુમરીની માછલી જેને સુરમઇ કેહછે તેને સુકવીને તૅમેરીંડ ફીશ થાયછે. અચાર તાજી માછલીનુ આગ્મે ચેાપડીમાછે તેમા લખ્યા મુજબ માછલી યા કોળમીને તળીને પછી ઉપર લખ્યા મુજબનેા મસાલેા બનાવીને એની તૅમેરીંડ ફીશ થાયછે પણ તે સુકીની કાની લાબેા વખત રેહશે નહી

તેલ પેાળી (પરભુ લેાકની વખણાયલી ફરમાસુ પેાળી.)

સેાજી ચણાની દાળ ટીપરી ૨ તેાળેલી રતલ ૧ા, સેાજી શાકરીયા ખાંડ શેર ૨ા, સેાજો ઝીણેા ઘઉંનેા રવેા રતલ ૧, સેાજુ મીઠું તેલ બાટલી ૦ાા અને તેાળેલું શેર ૧, બારીક છુંદેલી એલચી તેાળા ૨, ઘી નવટાંક.

રવામાં ઘી ભેળી પાણીથી કઠણ બાંધવેા. પુરણ પેાળીમાં લખેલી રીતે દાળને રાધવી. દાળ રાધીને તૈયાર થાય તેટલેા બધેા વખત બાધેલા રવાને રાખ્યા પછી તેમા જરા પાણી ભેળી મસળીને પછી પથરના તદન સાફ પાતા ઉપર મુકવેા અને પથરના સેાજા બતાને ઉભેા પકડી તે વડે ૫ દરેક મીનીટ સુધી ઠેાકતાં જવુ અને તળે ઉપર કરતા રેહવું. તે પછી કલઇ ભરેલી સેાજી થાળીમા મુકી હાથને તેલ લગાડતાં જઇ ખુબ ગુદી ગુંદીને નરમ કરવેા. તેટલાં બીજાં માણસે દાળમા એલચી ભેળીને તેમાંથી થેાડી થેાડી લઇ પાતા ઉપર બારીક પીસ્વી. ત્યારબાદ એ તેલ

પેાળી ભુંજવા માટે આસરે એક વારના વ્યાસની અને એક ઈંચના ત્રીજા ભાગ જેટલી જાદી લેાખંડની ઘણી મેાટી તદનજ સપાટ લેાઢી ખાસ બનાવેછે તેવી તદન સફાઈદાર સેજ પણ ખડબચડી નહી હેાય તેવી લેાઢીને ઉજાળી સેાજી કરીને તેની પછવાડેની બેારદુ ઉપર ભીનવેલી માટીનું ૦૧ ઈંચ જાદું પડ ચેાપડી લેવુ અને જમીનપર સામસામી બે બેારદુ ઈંટ ગેાઠવી ભીની માટીથી તેને વળગાવીને એ ઇટની આસરે સવા ફુટ જેટલી ઉંચી ગેાળ પાલ કરી તેની ઉપર લેાઢીને ચપટ બેસાડવી અને તે પછી બાકીની સાંમસામી બે બેારદુપરથી ચુલેા ખુલ્લેા રાખવેા અને તે બેઉ ખુલ્લા ભાગમાંથી લેાઢીની હેઠે બાવળના લાકડાની જાદી ચીરેા મુકીને માહે બળતુ કરવુ અને લેાઢી બરાબર ટપેને બળતું એાછુ રાખી સેાજા સફેદ કપડાંનેા નાનેા કુચેા કરી તેલમા બેાળી તેનેથી આખી લેાઢીની ઉપર જરા તેલ ચેાપડવુ. પછી પીસેલી દાળના ચઉદ અને બાધેલા રવાના અથાવીસ ગેાળા કરવા અને ચુલાની નઝદીકમાજ ભીનવેલી માટીનેા ઢગળેા કરી તેની ઉપર એક મેાટી પેાહેાળી તપેલીને ચઠી બેસાડીને પછી તેની ઉપર તદન સપાટ અને લીસા તળીયાવાળા આસરે પેાણેા ગજ વ્યાસના કૅાપરબાસના ખુનચાને ઉલટેા મુકી તેની ઉપર તેલ ચેાપડી તેપર આટાના બે ગેાળા મુકવા અને તેલમા આગળા બેાળી તે વડે તેની ચારેક તસુ જેટલી સરખી રેાટલી જેવુ થાપીને તેમાથી એકને ઉંચકીને હથેલીપર મુકવી અને તેની અંદર દાળનેા એક ગેાળેા મુકીને પછી પેલી બીજી રેાટલીને તેની ઉપર મેલી દાળને વચમા ઢાકી લઈ બેઉ રેાટલીની ફરતી કીનારીને દાબીને અકેક સાથે વળગાવીને પછી હથેલી વડેજ દાબીને જરા મેાટી કરીને તેલની અ દર બેાળી કાઢી ખુનચાની વચમાં મુકી આગળાથી થાપીને જરા મેાટી કરીને ફેરવી નાખીને પછી એજ રીતે દાબીને બધેથી એક સરખી ગેાળ થાપવી પછી તદન સફાઈદાર લીસી વેળણને તેલ લગાડી તેનેથી મજાહની ઘણી પતળી આસરે પંદરેક તસુના વ્યાસની પેાળી વણવી પણ વણતી વેળા પેાળીને ખીસાડવી નહી, ખુનચાનેજ ફેરવતા જઈને વણવી, તેમજ તેલ પણ કલઇ ભરેલી નાની તપેલીમા રેડી રાખવું અને તેમા આગળા બેાળીને વણેલી પેાળીની ઉપર છાટવુ ત્યારબાદ ખુનચાને ઉંચકી તેપરની પેાળી લેાઢીની ઉપર પડે તેમ તેનેથી ચારેક તસુ જેટલેા ખુનચાને તેની ઉપર ઉંચેા પકડવેા અને પછી આપણી બેારદુના ભાગની પેાળીની કીનારીને ચારેક તસુ જેટલી

ઉપાડી ખુનચાથી અળગી કરીને પછી તે કીનારી લોઢીની ઉપર પડે તેમ ખુનચાને જરા પાશે લાવીને પછી પોળીની કરચલી નહી વળે તેમ ઘણી સફાઇથી હાથ લગાડયા વગર આખી પોળીને લોઢી ઉપર ઉતારી લેવી. તેલને લીધે પોળી સરીને ખુનચા ઉપરથી નીકળી પડેછે પોળીનું એક પડ ભુંજાય તેટલાં ઉપર મુજબ બીજી પોળી વણીને તૈયાર કરવી અને લોઢી ઉપરની પોળીને લાંબા હાથાના ધારદાર તવાથા વડે ભાગે નહી તેમ સંભાળથી પેહેલે આખી અળગી કરીને ફેરવી નાખી અડધી લોઢી ઉપર બીજું પડ ભુંજવા માટે મુકવી અને લોઢીના ખાલી અડધા ભાગ ઉપર ઉપલીજ રીતે બીજી પોળી ખુનચાપરથી સેરવીને ભુંજવા નાખવી પેહલી મુકેલી પોળીનું બીજુ પડ ભુંજાયને તવાથાથી વાળીને અળગી બેવડી ઘડી કરી તેને પાછી એમજ અળગી વાળીને ચોવડી કરી બરાબર કકરી થવા માટે જરા વધુવાર લોઢીની ઉપર રાખીને ફેરવ્યા કરીને પછી કાઢવી. પણ એમ બેવડી અને પછી ચોવડી દાબીને વાળવી નહી અળગીજ રાખવી. એવી અસાધારણ મોટી લોઢી નહી હોયતો પછી પુરણ પોળીમાં લખ્યુંછે તેવી અને તેટલી જાદી પણ લગભગ પોણા ગજના વ્યાસની મોટી સપાટ લીસી લોઢીની ઉપર અકેક પોળી ભુંજવી

તોડ ઇન એ હોલ.

સોજું નરનુ ગર્દનનું કુમળુ ગોસ્ત રતલ ०॥, મીલનો પેહેલા નંબરનો ઘઉંનો આટો તોળા ૧૫, દુધ શેર ०॥, ઇંડા ૨, નીમક સપાટ ભરેલો નાનો ચમચો ૧, માખણ ખપ મુજબ

ઇંડાની દાળને દોહવવી અને સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો ગોસ્તના નાના કકડા કાપી થંડા પાણીથી એક વખત ધોઇ નાનાં પાઇદીશને પુરતું માખણ લગાડી તેમા મેલી ઉપર નીમક ભભરાવવુ પછી ઇંડા સાથે દુધ મેળવી તેમા જરા જરા કરી આટો ભેળી ઘુંટીને કોડીના યા કલઇ ભરેલા વાસણમા ત્રણ કલાક રાખ્યા પછી દીશમાના ગોસ્તની ઉપર રેડી મધ્યમ ભઠ્ઠીમા બરાબર ભુંજવું. કાચા ગોસ્તને બદલે ગમેતો રાંધેલું કોલ્ડ ગોસ્ત યા મરઘી લેવુ.

તૉફી આમંદ.

સોજી સફેદ મેદા ખાંડ રતલ ०॥।, સોજી નવી બદામની બીજ રતલ ०॥, લીબુનો રસ નાનો ચમચો ૧, વૅનીલાનુ અસૅન્સ ટીપા ૪૫, માખણ ખપ મુજબ.

એક થાળીને બરાબર માખણ ચોપડીને તૈયાર રાખવી. બદામ, પસ્તા તથા ચારોળી છોલવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બદામને છોલી ધોઈ ધોતા કપડાથી નુછી કોરડી કરીને સેજ જાદી જેવી સ્લાઇસ કાપીને પછી થોડી થોડી સ્લાઇસ સાથે લઇને એ સ્લાઇનીજ જાદાઇ જેટલા તેના બધા ઝીણા કટકા કાપવા અને તદન સાફ ઠીકરા અથવા પત્રાંની રકાબીમાં ઇંગારે મુકી કોરા કાગજનો ડુચો કરી તે વડે બદામને ફેરવ ફેરવ કરી ઘણાજ ફીકા બદામી રંગની મજાહની કકરી ભુંજીને કાઢી લેવી અથવા છોલેલી આખીજ બદામને ધીમી ભઠ્ઠીમા એવીજ ફીકી બદામી રંગની તદન કકરી ભુંજવી. ત્યારબાદ ખાડને ચુંટી કચરો કાઢી ગાગડા હોય તેને ભાજી ભુકો કરીને તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમા નાખી માહે લીંબુનો રસ ભેળીને ઇગારે મેલી લાકડાના મોટા ચમચા યા તદન કલઇ ભરેલી નાની ચમચથી ફેરવ્યા કરવુ અને ખાડ પીગળી જઇને ઉપરની સપાટી સફેદ થવા આવે કે તુર્ત ઉતારીને તેમા વૅનીલા મેળવીને તુર્તજ તેમાં કાપેલી યા આખી બદામ નાખી તે બરાબર ભેળીને ચમચા યા ચમચથી બધુ કાઢીને થાળીની વચમા નાખી કાસીયાના તળીયાંને માખણ લગાડી તે વડે સફાઇથી સરખુ આખી બદામ હોયતો પોણીથી એક ઇંચ જાડું અને કાપેલી બદામ હોયતો એક ઇચના ત્રીજા ભાગ જેટલુ જાડું થાપી બ ધાયને આખી બદામનુ હોયતો સમચોરસ યા ડાયમ ડ આકારના જરા મોટા કટકા થાય તેમ કાપ મુકવા, પણ બદામના ઝીણા કટકા હોયતો દોઢ ઇંચના થાય તેમ કાપ મુકીને નાના તવાથા યા મોટી છરી વડે કટકા ઉપાડી લેવા એ તૉફી સારી લાગેછે.

તૉફી ઍવર્ટન.

એક રતલ સોજી સફેદ મેદા ખાડનો કચરો કાઢી ગાંગડા ભાંજીને ભુકો કરવો અથવા છુદીને મલમલના કપડાથી ચાળેલી બારીક ખાંડ એટલીજ લેવી એક ચમચી વૅનીલાના ઍસૅન્સમા પાચ ટીપા ગોલાબનુ ઍસૅન્સ ભેળી રાખ્વુ. કોડીની મોટી બે રકાબીઓને નુછીને કોરડી કરવી અને એક પાશેર સોજા માખણમાથી તેને જરા ચોપડી બાકીનાં માખણને સોજી ઉભી કીનારીની તપેલીમા ચુલે ધીમી આચે મુકવુ અને તે પીગળી જાયને માહે ખાડ નાખી ચમચે મેળવી તપેલીને ઉઘાડીજ રાખ્વી. ખાડ બરાબર પીગળી જવા આવેને અવાર નવાર ચમચ ફેરવીને મેળવવુ. પણ લાલ થયાથી કરપઇને કડવુ લાગેછે માટે ઘેરા બદામી

રંગનું થાયને તુર્તજ ઉતારી પાડી એંસેન્સ મેળવીને રકાબીઓમાં રેડી દેવું. એની ઉપર કાપ મુકવા કઠણ પડેછે માટે છરી છટકી જઇને લાગે નહી તેની સંભાળ રાખી રેડયા પછી જરાવારે તૉફી બંધાયને ડાયમંડ આકારના એકેક ઇંચના કકડા થાય તેમ કાપ મુકીને કટકા છરીથી ઉપાડવા. પણ એમ કાપ નહી પડેતો પછી આખી તૉફીને છરી વડે ઉપાડી કાઢી ભાંજીને કટકા કરવા

તૉફી ક્રીમ

સોજી કઠણ ક્રીમ તથા ઘણી ઝીણી સફેદ શાકરીયા ખાંડ દરેક તોળેલુ રતલ ૧, વૅનીલાનું એંસેન્સ ચમચી ૧, માખણ ખપ મુજબ

તદન કલઇ ભરેલી ઉભી કીનારીની સોજી તપેલીમા ક્રીમ સાથે ખાંડને બરાબર મેળવીને વીસેક મીનીટ રાખ્યા બાદ ઈંગારે મુકી રૂપાના યા લાકડાના ચમચાથી ઘુંટયા કરવું અને ઘટ થાયને એક રકાબીમાં થંડું પાણી ભરી તેમા એ મેળવણીનું ટીપુ નાખવુ અને એ ટીપું પાણીમાં મળી જાયતો થોડો વધુ વખત ઘુંટી પાણીમા તૉફીની મેળવણીનુ ટીપું પંથરાઇને મળી નહી જાય પણ ઠરી રેહ કે તુર્તજ ઉતારી પાડી વૅનીલા ભેળી માખણ લગાડેલી થાળીમાં અડધી ઇચ જાડુ થાય તેમ રેડવુ અને બંધાયને ડાયમંડ આકારના યા ચોરસ દોઢ ઇચના કટકા થાય તેમ કાપ મુકી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી છરી વડે કટકા ઉપાડી લેવા. એ તૉફી મજાહની લાગેછે

તૉફી કોકો.

કૅદબરીનો કોકો તોળા ૫, છુ દેસી ખાડ રતલ ૦॥।, સોજું કઠણ માખણ તોળા ૧૨॥, સોજું દુધ પાશેર ૧॥, બ્રૅંડી યા વીહીસ્કી ચમચી ૨, વૅનીલાનું એંસેન્સ ચમચી ૧, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ

એક સોજી થાળીને માખણ લગાડવુ. પછી સોજી તપેલીમા દુધને એક કકરો પાડી ઉતારી તદન થંડું થાયને કોકોમા જરા જરા કરી બધુ બરાબર ભેળી ખાંડ તથા માખણ મેળવી ચુલે મુકી ઘુંટયા કરવું અને બંધાય તેવું ઘટ થાયને ઉતારી બ્રૅંડી યા વીહીસ્કી તથા વૅનીલા ભેળી થાળીમાં નાખી માખણ લગાડેલા કાસીયાનાં તળીયાથી અડધી ઇચ જાડું થાપી બંધાયને એકથી દોઢ ઈંચ જેટલા ડાયમંડ આકારના કાપ મુકી છરીથી કટકા ઉપાડવા. એ તૉફી મજાહની લાગેછે.

ટૉફી કોકોનટ.

એક સોજાં મોટાં નાળીયેરને ઝીણા દાતાની ખમણીથી ઘણું બારીક ખમણી તોળીને અડધો રતલ લેવુ એક ચમચી ભરી ખાડને કલઈવાળા ઢાકણમા ચુલે મુકી તે બળીને કાળી થાયને તેમાં નાના બે ચમચા પાણી નાખી ચમચો ફેરવ્યા કરવો અને એ રંગ પતળો થાયને ઉતારવો. પછી પેહલા નંબરની શાકરીયા ખાડ પોણો શેરમા એકપાશેર પાણી રેડી પીગળાવીને કલઈવાળી ગ જીયા તપેલીમાં મલમલના કપડાથી ગાળી ચુલે ધીમે બળતે મુકવું અને સેજ ચાસવાળો શીરો થઈ માહે ફીણ આવવા માડેને મેલ હોય તેને આધરાની ચમચથી કાઢી નાખી ઉતારીને તેમા ખપતો ખપતો બાળેલી ખાડનો રંગ ભેળીને ઘણી સ્રૉંગ દુધ વગરની ચાહેના જેવો શીરાનો ઘેરો રંગ થાયને પાછો ચુલે મુકવો અને તે કકડેને અંદર ખમણેલુ નાળીયેર ભેળવી નાની ચમચથી ફેરવ્યા કરવુ અને અવાર નવાર અંદરની ભેળવણીને ચમચથી દાબ્યા કરવી, તેથી ખમણુ બરાબર શીરો પીશે પછી અંદરનો બધો શીરો સુકાઈને ચીવટ અને સુકુ જેવુ થાયને ઉતારવુ, પણ વળી ઘણું સુકું વવરૂ કરવું નહી. તે પછી માહે છુદેલી એળચી તથા જાયફળ દરેક તોળો ૦। ને વાલ પાચ ભેળીને ઘી લગાડેલી થાળીની વચમાં કાઢી દાબીને ઢગળો કરીને પછી એક ઇચના ત્રીજા ભાગ જેટલુ અથવા અડધી ઇંચ જાડુ કાસીયાનાં ઘી લગાડેલાં તળીયાથી સરખું થાપી સપાટીની ઉપર છરીનું પાનુ ઠોકી ઠોકીને ઉપર સફાઇ કરવી અને ઠરીને કઠણુ થાયને ડાયમ ડ અથવા ચોરસ કટકા કાપી તવાથા વડે ઉપાડી લેવા.

ટૉફી કોકોનટ ૨ જી.

સોજાં નાળીયેરનો બધો સફેદ ભાગ ખમણી તેને હાથ વડે નીચવીને બધુ દુધ કાઢી નાખી સાફ પાતા ઉપર ઘણું બારીક પીસી તેમાં દુધ બાકી હોય તે બધુ નીચવીને કાઢી નાખી એ નાળીયેરને તોળીને અડધો શેર લેવુ અને એક શેર સોજો ગોળ લઇ આએ વીવીધ વાંનીમાં ચીકી અણા તથા મમરાનીછે તેમા લખ્યા પ્રમાણે ચાસ બનાવવા મુકવો અને તેમા ફીણ આવવા માડેને માહે પાચ તોળા સોજું ઘી ભેળવું. તે પછી ચાસ ઘાડો થાયને અદર નાળીયેર નાખી બરાબર ભેળવીને ધીમી આચે રાખી હેઠે લાગે નહી માટે અવાર નવાર ચમચે ફેરવવું અને ઘી

છુટું પડવા માડે અને બંધાય તેવુ કઠણુ થાયને ઉતારવુ, પણ કરપાવા દેવુ નહી પછી ઘી લગાડેલી કલઈ ભરેલી થાળીમા કાઢી ઉપર પેહલી નાળીયેરની તૉફીમા લખ્યા પ્રમાણે થાપીને બંધાયને તેમજ કટકા કાપીને ઉપાડવા.

તૉફી ચૉકોલેટ.

કૅદબરીની અથવા બીજી સેાજી ચૅાકોલેટ તેાળા ૪, છુંદેલી બારીક ખાડ રતલ ૦॥, સેાજું માખણ શેર ૦।, દુધ પાશેર ૧, સેાજો ગેાળ તેાળા ૨, વૅનીલાનુ ઍસૅન્સ ચમચી ૧.

માખણુમાથી બે રકાબીઓને જરા લગાડવુ ચૅાકોલેટને છુંદયાથી ખલમા ચોટકી જાયછે માટે છુંદવી નહી પણ બતા વડે ખલમા બારીક વાટીને જરા દુધમાં બરાબર મેળવવી ગેાળનેા ભુકેા કરીને કચરેા કાઢી સાફ કરવેા, પછી એક સેાજી કલઈ ભરેલી તપેલીમા દુધ રેડી તેમાં ગેાળ, ખાડ તથા ચૅાકોલેટને બરાબર મેળવી વીસેક મીનીટ રાખ્યા બાદ માખણુ નાખી ચુલે ધીમી આચે રૂપાના યા લાકડાના ચમચાથી ઘુટયા કરવુ અને માખણુ છુટું પડી બધાય તેવુ ઘટ થાયને ઉતારી વૅનીલા ભેળીને રકાબીઓમા રેડી બંધાયને તૉફી કોકોમા લખ્યા મુજબ કાપ મુકી ભાગે નહી તેમ સભાળથી છરી વડે કટકા ઉપાડવા

તૉફી જીંજર.

સફેદ મેદા ખાડ રતલ ૧, સેાજુ માખણુ શેર ૦।, ઘણેાજ બારીક પાઉદર જેવેા સુંઠનેા ભુકેા તેાળા ૨

ખાડમા નાના પાચ ચમચા પાણી ભેળી ૫ દર મીનીટ રાખ્યા પછી માખણુ નાખી દાગારે ચમચાથી ફેરવ્યા કરવુ અને શીરેા ઘટ થાયને સુઠને બરાબર મેળવીને ઘુટયા કરવુ અને જરાવારે માખણુ છુટુ પડેને ઉતારી માખણુ લગાડેલી રકાબીઓમા રેડી દઈ બંધાયને ભાગે નહી તેમ સભાળથી ડાયમડ આકારના કાપ મુકી છરીથી કટકા ઉપાડવા

તૉફી મીલ્ક.

સેાજુ તાજુ દુધ શેર ૧, મેાજી ખાડ તથા સેાજું ઘી દરેક શેર ૦।, વૅનીલાનુ ઍસૅન્સ ચમચી ૧

એક સેાજી તપેલીમા દુધ, ખાડ તથા ઘી નાખી ધીમે બળતે મેલા હાથ રાખ્યા વગર ચમચથી ઘુટયા કરવુ અને ઘટ થવા આવેને બળતું

કાઢી નાખી ઇગારે ઘુંટયા કરી બધુ ઘી છુટું પડી બદામી રંગનું થાયને ઉતારી તપેલીને જરા ઢળતી કરી અંદરથી બધું ઘી કાઢી નાખીને પછી વૅનીલા ભેળી સોજી મોટી રકાબીમા નાખી સફાઇથી પોણી ઇંચ જાડું થાપવું અને ઠરેને ડાયમંડ આકારના કાપ મુકી છરી વડે કકડા ઉપાડી લેવા ઘીને બદલે સોજું માખણ ૦ા રતલ નાખીને બનાવેલી તૉરી વધારે સારી થશે

તોસ્ટ દુધપાકમાં.

સફેદ પેટીના વચલા પાઉની આસરે અડધી ઇંચ જાદી ચાર કાતરીઓ લઈ તેની ઉપરની બાજુનો ઉપસેલો ભાગ કાપીને કાઢી નાખી કાતરીઓ સરખી કરવી અને ધીમે ઇગારે હલવે હલવે ભુજાતા તોસ્ટ કકરૂં થઇ જાયછે અને એને માટે કકરૂ તોસ્ટ કીધુ હોયતો તેમા દુધપાક પચતો નથી, તેટલામાટે કાતરીઓ બેઉ પોરદુપરથી ફીકા લાલ રંગની થાય અને અંદરનો ગર પોચોજ રેહ તેવી કરવા માટે પુરતા ઇગાર ઉપર ગલેલ મુકી તેની ઉપર એ કાતરીઓ મેલવી, પણ વળી ઘણા ઈંગારને લીધે ડાઘ્યાં પડે નહી તેની સંભાળ રાખીને બેઉ પડ ફીકા લાલ રંગનાં ભુંજી અંદરથી પાઉ નરમ રાખ્વુ ત્યારબાદ દુધપાક સેહલામાં લખ્યા મુજબનો બીજો બધો સામાન લઇ આટો એકજ તોળો લઇને તેમાં લખેલી રીતે બનાવવો. પણ એ દુધપાક ઘણો ઘાડો કરવો નહી, સેજ પતળો થાયને ઉતારવો. કારણ ઘાડો દુધપાક તોસ્ટમાં પચી શકતો નથી અને તેથી તોસ્ટ સુકાં લાગેછે, તેમજ એમા બદામ પણ નાખ્વી નહી દુધપાક થાયને તોસ્ટને સુપપ્લેટમા પાશે પાશે મુકીને તેની ઉપર રેડવો અને જરાવારે તોસ્ટને ચમચાથી ફેરવીને સુપપ્લેટમાનો દુધપાક તોસ્ટની ઉપર રેડવો અને એ રીતે બીજી બે ત્રણ વખ્ત ફેરવીને રેડવો. પણ ભાગે નહી તેની સંભાળ રાખી માહે બરાબર પચીને પાઉ પોચું થાયને અંદર દુધપાક હોય તેની સાથે એમજ ખાવુ અથવા રાજબરી યા બીજી કોઇ સોજી જામની સાથે ખાવુ.

તોસ્ટ પાંઉનું.

મરજી મુજબની પાઉની જાદી પતળી કાતરીઓ કાપવી અને ધીમા ઈંગારે લોઢાની ગલેલ યા ચીપ્યો મુકી તેની ઉપર પાઉની કાતરીઓ મેલી એકજ પડ પેહલે ભુંજવુ નહી પણ વારવાર ફેરવ્યા કરી મજાહનું કકરૂં

લાલ ભુંજવું. જેમ ભુજાતાં પાઉપર ડાઝયાં પડેતો છરીથી આખવી કાઢવાં માખણ લગાડેલું તોસ્ટ કરવુ હોયતો પાંઉની કાતરીઓને ભુંજ્યા પછી તેના બેઉ પડ ઉપર છરી વડે માખણ ચોપડીને પાછું ઇંગારે મુકી બેઉ પડને જરા તાપ લગાડી માખણ જરા પીગળેને ઉતારવું

તોસ્ટ વૉટર.

પાંઉની પતળી બે કાતરીઓના પોપડા કાપી કાઢવા અને ગરને સેજપી ડાજે નહી તેમ એક સરખું લાલ ભુજવુ અથવા તદન બળી ગયું હોય તેવુ ભુજવું પછી કોડીના બોલમા એક પાઇંટ એટલે ભરેલા બે પાશેર ગરમ કરીને થંડું પાડેલુ સોજુ પાણી રેડી તેમા ઉપલું બેમાંથી એક રીતનુ ભુજેલુ તોસ્ટ નાખીને ઢાકવુ અને તોસ્ટ ગરમ હોવાથી પાણી પણ ગરમ થશે માટે તદન થંડુ થાયને કપડાંથી ગાળીને ઉપ્યોગમા લેવું.

દમપ્લીંગ્સ ચોખાના આટાનાં.

બીના એટલે ધોયલા ચોખાનો અથવા મીલનો પેહલા નંબરનો ચોખાનો આટો રતલ ૦।, દુધ શેર ૦।।, માખણ અથવા સોજું મીઠાઇનુ ઘી તોળા ૫, ખાંડ નવટાક, તાજાં ઇંડા ૩, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧.

ઇંડાની દાળને દોહવવી અને સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો. પછી એક પાશેર દુધને આટામાં જરા જરા કરી બરાબર મેળવવું અને બાકીનાં એક પાશેર દુધને કકરો પાડી તેને એજ રીતે ભેળીને પછી ખાંડ તથા માખણ નાખી ઇંગારે ધુંટી કઠણ થાયને ઉતારીને ઇંડાં મેળવવાં. ત્યારબાદ એક છાલકી તપેલી પાણીથી અડધી ભરી તેમા નીમક નાખી ઢાકીને બળતે મુકી બરાબર કકડીને પાણી ઉછળેને ઉઘાડી તેમાં એક ચમચાને જરાવાર બોળવો અને તે ગરમ થાયને કપડાથી ઉંચકી તે વડે થોડી થોડી મેળવણીને કકડતા પાણીમા નાખી પાચ મીનીટ દમપ્લીગસને બાફીને આધરાની ચમચે કાઢવાં. પણ દર વખત ચમચાને પાણીમા ગરમ કરીને પછી મેળવણી નાખવી. એ દમપ્લીંગસ કોઇપણ જાતની જામ સાથે ખાવાં.

દમપ્લીંગ્સ નૉરફોક.

સોજું દુધ પાશેર ૧, તાજાં ઇંડાં ૨, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, મીલનો પેહલા નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા માખણ ખપ મુજબ.

ઇંડાંને ભાંગી ખુબ તરેહ દોહવીને દુધમાં ભેળી તેમાં ખપતો ખપતો આટો નાખી ગોળ દડા થાય તેટલો કઠણ કરવો અને ઉપર ચોખાના દમપ્લીંગ્સમા લખ્યા પ્રમાણે પાણી કકડાવી આએ મેળવણીના નાના ગોળ બોલ બનાવીને બેથી ત્રણ મીનીટ બાફી આંધરાની ચમચથી કાઢીને ચાળણી યા બોયામા મુકી સુકા થાયને કાઢી ઉપર જરા કઠણ માખણ મુકીને ખાવા

દમપ્લીંગ્સ પટેટાનાં.

સારી જાતના એક શેર પટેટાને પટેટા મૅશ્ડમા લખેલી રીતે નરમ માવા જેવા મૅશ્ડ કરી છ કલાક ઢાકી રાખ્યા પછી તાજા ત્રણ ઇંડાને દોહવી તે તથા ખપતો ખપતો ઘઉંનો આટો ભેળી કઠણ કરી મોટા ખાટાં લીંબુ જેટલા ગોળા કરી દમપ્લીંગ્સ ચોખાના આટાનામા લખ્યા મુજબ પાણી કકડાવીને બાફવા મુકવા બફાશે ત્યારે દમપ્લીંગ્સ ઉપર તરી આવશે તેને આંધરાની ચમચે કાઢી લઈ ખારા ગોસ્ત સાથે ખાવા

દમપ્લીંગ્સ પાંઉનાં.

કરંટ દરાખ તથા માખણ દરેક રતલ ૦।, સુકા પાઉનું ક્રીમ તોળા ૫, તાજા ઇંડા ૨, લીબુ ૧ ની બારીક કાપેલી છાલ, ઘી, ખાડ તથા મીલનો પેહેલા નબરનો ઘઉંનો આટો ખપ મુજબ

કરંટને સાફ કરી સોજી ધોઇ કોરડી કરવી ઇંડાંને ભાજીને દોહવવા. પછી બધો સામાન ભેળી તેમાં ખપતો ખપતો આટો તથા મીઠાસ પુરતી ખાડ ભેળી કઠણ કરી તેના મોટા ખાટા લીબુ જેટલા બૉલ બનાવી કઢાઈમા પુરતુ ઘી નાખી બરાબર કકડાવીને તેમા તળી સૉસ મીઠા સાથે ખાવા

દમપ્લીંગ્સ માવાનાં.

સોજુ તાજુ દુધ શેર ૨।।, ખાડ શે॰ ૦।, સોજુ ઘી તથા લીંબુનો રસ દરેક નાનો ચમચો ૧, છુ દેલુ જાયફળ અડધુ, વૅનીલા તથા રાજબરી ઍસૅન્સ દરેક ચમચી ૧, બદામનું ઍસૅન્સ ટીપા ૭, ગોલાબનું ઍસૅન્સ ટીપા ૪

દોઢ શેર દુધને બરાબર બે કકરા પાડી તેમા લીબુનો રસ ભેળવો અને દુધ બરાબર ફાટીને પાણી છુટું પડેને ઉતારી કપડામા પોતળું બાધી ટાંગવુ અને બધું પાણી નીકળી જઇ સુકુ માવા જેવુ થાયને મસળીને

તેના સફાઈદાર ત્રણ ગોળા કરી કઢાઈમાં ઘી કકડાવીને પછી ઇંગારે ફીકા બદામી રંગના તળી દીશમાં મુકવા પછી બાકીના દુધને બે કકરા પાડી તેમાં ખાંડ નાખી ઘુટયા કરવુ અને ઘાડો દુધપાક થાયને ઉતારી બધું ઍસૅન્સ તથા જાયફળ ભેળી દમપ્લીંગ્સ ઉપર રેડવો ગમેતો બદામનાં ઍસૅન્સને બદલે હદી તોળા બદામની ખીજને છોલી ઘણીજ બારીક છુંદી અથવા પીસીને દુધપાકમા ભેળવી. એ દમપ્લીંગ્સ સારા લાગેછે.

દમપ્લીંગ્સ સપરચનનું.

સોજાં રવાદાર સપરચનને છોલી ગાઠ કાઢી નાખીને બારીક કાપેલાં, સુકાં પાંઉનુ ક્રીમ, છુ દેલી ખાંડ, કઠણ માખણ, સોજી કીધેલી કરંટ દરાખ તથા ઑરેન્જ યા માલુગાના સુકા મુરબ્બાના ઝીણા કટકા એ દરેક શેર ૦॥, તાજાં ઇડા ૬, છુદેલુ જાયફળ તોળો ૦॥।, બ્રૅંડી વાઇન ગ્લાસ ૧, લગાડવાનુ માખણ ખપ મુજબ

ઉપલો બધો સામાન બરાબર ભેળવો અને એ સમાય તેટલાં મોલ્ડને પુરતુ માખણ લગાડી તેમા ભરી ઉપર ભીનુ કપડુ બાધીને પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ બે કલાક બાફવુ.

દમપ્લીંગ્સ સપરચનનાં.

ઉપર દમપ્લીગ્સમા લખ્યા મુજબનાં બારીક કાપેલા સપરચન રતલ ૧, ખાડ રતલ ૦॥, દુધ પાશેર ૦॥, તાજા ઈડા ૬, માખણ તોળા ૨॥, લીંબુ ૧ ની બારીક કાપેલી છાલ, સુકા પાઉનુ ક્રીમ ખપ મુજબ.

ઇડાં ભાજી દાળને દોહવી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો. પછી બધો સામાન ભેળી ગોળા થાય તેટલુ કઠણ કરવા માટે થોડું પાંઉનુ ક્રીમ મેળવી નાના ગોળા કરવા અને દમપ્લીગ્સ ચોખાના આટાનામાં લખ્યા મુજબ નીમક સાથે પાણી કકડાવીને તેમા બાફવાં.

દમોરી.

ઘરનો દલેલો ઘઉંનો મેદો તથા રવો બેઉ મળી ટીપરી ૧, મેદા ખાંડ શેર ૦।, છુંદેલી એળચી તથા જાયફળ બેઉ મળી તોળો ૦॥।, ઘી ખપ મુજબ.

રવેા તથા આટેા ભળી તેમાં પાંચ તેાળા ઘી મેળવી બીજો બધેા સામાન માહે નાખી જરા પાણી નાખી ખુબ;મસળીને કહણ બાધી તેમાથી થેાડેા થેાડેા લેવેા અને એક થાળીને ઉલટી મુકી તેની ઉપર ગાંઠીયાની કાની વણીને પછી હાથલીને જરા સાટેા લગાડી તેની ઉપર ચણા જેટલી ઝીણી ઝીણી બધી સરખી ગેાળ દમેારી કરી એક ખુનચામા જરા સાટેા છાટી તેની ઉપર છુટી છુટી મુકવી. પછી બધી દમેારી એકઠી થાયને કઢાઇમાં પુરતુ ઘી નાખી ચુલે ધીમે બળતે મુકવું અને તે બરાબર કકડીને માહેથી ધુંમાડેા નીકળેને તેમાં થેાડી થેાડી દમેારી નાખી આધરાની ચમચે ફેરવ્યા કરી કકરી લાલ તળી ચમચથી કાઢીને ચાળણી યા બેાયામાં નાખવી આટામા બધા સામાન સાથે એક ઇડું પણ ભળીયાથી વધારે સારી દમેારી થશે

દમેારી ઇડાંની.

કવાબ ઇડાના લખેલાછે તે મુજબનેા બધેા સામાન લઇને તેજ રીતે તૈયાર કરી તેના મેાટા કવાબ વાળવાને બદલે ઝીણી લખેાટી જેટલી ગેાળીઓ બનાવીને તેમજ ધીમા તળવી.

દલેલી હળદ તથા મરી.

દલેલી હળદ તથા મરી તૈયાર આવેછે તેમાં ઘણેાખરેા આટેા ભળેલેા હેાયછે અને તે હળદ ફીકા પીળા રંગની હેાયછે અને ભેળ વગરની ઘરની દલેલી યા છુદેલી હળદ મજાહના પીળા ઘેરા રગની થાયછે. પણ તેવી તૈયાર દલેલી હળદ બીજાં પકવાનમા ચાલી શકેછે અને અચાર યા ચટણીમાં નાખ્યાથી તે બીગડવાનેાજ સભવ રેહછે. પણ વળી અડધેા શેર યા શેર જેટલું હેાયતેા તેટલું દલવાની મેહનત પડેછે, માટે એટલું થેાડું હેાયતેા તેને છુંદવા માટે રાજાપેારી અથવા બીજી સેાજી હળદના ગાઠીયા લેવા અને તે એમજ છુંદાશે નહી માટે પેહલે તેને ત્રણ ચાર કલાક તડકે મુકીને પછી લેાઢાની ખલમા નાખી જરા છુંદીને નાના ટુકડા કીધા પછી બે દીવસ સુધી પુરતાં તડકામાં બરાબર સુકવ્યા બાદ એવીજ ખલમાં છુંદીને તારની બારીક ચાળણીથી ચાળવી. મરી હેાયતેા તેને ચુંટીને જરા વખત તડકે મુકયા પછી બારીક આટા જેવા છુંદીને હળદનીજ કાની ચાળવાં.

દહી જુદી જુદી છ રીતથી બાંધવાનું.

સેાજાં તાજા ભેળ વગરના એક શેર દુધને ચાર પાચ કકરા પાડી ઉતારીને કોડીના વાસણમા રેડવુ. પછી એ દુધમા આગળી બેાળતાં સેજ ડાજે તેટલું ગરમ હેાય ત્યારેજ તેમાં સેાજી ધાડી છાસ એક નાનેા ચમચેા ભરી રેડીને મેળવી દેવી

દહીની મેળવણીથી દહી બાંધવું હેાયતેા એક તેાળેા મેાલાં કઠણુ દહીને રૂપાના યા લાકડાના ચમચા વડે કોડીની રકાબીમાં ખુબ ઘુટવું અને ઉપર મુજબ એક શેર દુધને કકરા પાડી તેમાથી અડધા પાશેર જેટલાં દુધને જુદું કાઢી તે જરા જરા કરી દહીમાં બરાબર મેળવવુ, જેથી તે બધું દહીના જેવુ ધાડુ થશે, પછી ઉપર લખ્યા મુજબ સેજ આંગળી ડાજે તેવુ બધું દુધ થાયને તેમાં એ દહી સાથે ભેળેલા દુધને મેળવવુ બીજી રીતે દહીની મેળવણીથી દહી બાધવું હેાયતેા તદનજ કલઇ ભરેલી સેાજી તપેલીની અંદર પાણી વગરનાં કઠણુ દહીનું પુરવું જાડુ પડ ચેાપડીને પછી કકડાવેલાં દુધમા આગળી બેાળતાં ડાજે તેટલું ગરમ હેાય ત્યારે તપેલીમા રેડી દેવુ આએ રીતે સેાજાં કાળી માટીનાં વાસણને દહી ચેાપડીને તેમા બાધેલુ દહી વધારે કઠણુ થાયછે કારણુ તે વાસણુમાથી પાણી ઝરશીને નીકળી જાયછે.

માખણુની મેળવણીથી દહી બાધવું હેાયતેા ઉપર મુજબ એક શેર દુધને કકરા પાડીને ઉતારવુ. પછી એક કોડીના બેાલને નુછીને તદનજ કેારડું કરીને તેની અંદર કઠણુ માખણુનુ જાડું જેવુ પડ ચેાપડવુ. પણુ દુધ ફુકુ હેાયછે તેા માખણુની મેળવણીથી બંધાતું નથી, તેમજ આંગળી બેાળતા ડાજે તેવુ રેડયાથી બધું માખણુ પીગળી જાયછે. તેટલામાટે દુધને કકરા પાડીને ઉતારયા પછી એ બેની વચમાનુ એટલે આગળી બેાળતા ડાજે નહી પણુ ગરમ લાગે તેવુ દુધ થાયને માખણુ લગાડેલાં બેાલમા રેડી દેવુ.

દહી અને માખણુ બેઉની ભેગી મેળવણીથી દહી બાધવું હેાયતેા એક શેર દુધને ઉપર મુજબ કકડાવવું અને ઉપર દહીની મેળવણીથી બાંધવાની પેહલી રીત લખેલીછે તેજ રીતે પણુ ફકત અડધા તેાળા દહીને તેજ મુજબ પેહલે થેાડાં દુધમા ભેળીને પછી બધાં દુધમાં તેમજ મેળવવુ

અને કોડીનાં બોલને ઉપર મુજબ પણ માખણનું જરા પતળું જેવું પડ ચોપડીને પછી ઉપર માખણની મેળવણીનુ દહી બાધવામાં જેટલું ગરમ દુધ રેડવા લખેલુ છે તેટલું એ દહી ભેળેલું દુધ થાય ત્યારે તેને બોલમા રેડી દેવુ

લીંબુની મેળવણીથી દહી બાધવા માટે ઉપર મુજબ દુધને કકરા પાડીને ઉતારયા પછી આંગળી ડાજે તેવા દુધમા લીંબુનો રસ નાખ્યાથી ફાટી જાયછે, તેમજ તદન થડા દુધમાં ભેળીયાથી પણ દહી બંધાતું નથી, માટે સેજ કુકું થાયને તેમાં લીંબુનો ગાળેલો રસ એકથી દોઢ ચમચી જેટલો રેડીને બરાબર મેળવવો એ દહીને બધાતા જરા વખત લાગેછે.

ક્રીમની મેળવણીથી દહી બાંધવું હોયતો ઉપર મુજબ એક શેર દુધને કકરા આપીને ઉતારવુ અને પાચ તોળા સોજી કઠણ ક્રીમને રૂપાંના યા લાકડાના ચમચા વડે કોડીની રકાબીમા જરા મેળવીને પછી દહીની મેળવણીથી બાધવા ઉપર પેહલુ લખેલુ છે તે રીતે ક્રીમમા જરા જરા કરી અડધા પાશેર જેટલુ ગરમ દુધ ભેળીને પછી બધા દુધમા તેજ રીતે મેળવીને દહી બાધવુ.

ઉપર લખેલી કોઈપણ એક રીતથી દહી બાધ્યું હોય તેને ગરમ હોય તેટલા ઢાકવું નહી. તદનજ થડુ પડે પછી દહીનાં વાસણને તપેલીની હેઠે મુકવુ યાતો કબાટ કે પેટીમા બધ કરવુ અથવા ચુલો થંડો થયલો હોય તેની ઉપર મુકીને પછી તેપર બીજુ વાસણ ઢાકવુ. કારણ દહીના વાસણને બાહેર ખુલ્લુ મુક્યાથી સરદી યા હવા લાગેછે તેથી બધાતું નથી, તેટલામાટે ઉફ્વાળી જગ્યામાજ રાખ્વુ જોઇયે બાર તેર કલાકમાં તો દહી બધાયછે પણ કદાચ એટલા અરસામા નહીજ બધાય તો પછી બળતા ચુલા આગલ દોઢેક બીલસને છેટે ઢાકીને દહીનુ વાસણ મુકી ધુમાડો લાગીને ધુખરાય નહી તેની સભાળ રાખવી, તે પછી એકથી દોઢ કલાક યા તેથી ઓછે યા વધુ વખતે જ્યારે દહી તદન બંધાઈ જાય કે તુર્તજ ત્યાથી ઉંચકી લેવું જોઇયે કાકે બધાયા પછી વધુ વખત ચુલા આગલ ગરમીમાં દહી રાખ્યુ હોયછે તો પછી અદર પરપોટા આવી પાણી છુટેછે અને ખાટુ થાયછે. પણ એમ ચુલા આગલ બધાયા વગરનું મુક્યાથી દહી જરૂર બધાયછે. એ એક શેર દુધનુ તોળેલુ દહી આસરે

બે શેર થાયછે ઉપલી કોઈપણ રીતથી મીઠું દહી બાંધવું હોયતો દુધને કકરા પાડવા અગાઉ તેમા ત્રણ તોળા સોજી ખાંડ પીગળાવી ગાળીને પછી કકડાવીને ઉપર લખેલી કોઈપણ રીતથી દહી બાધવુ મીઠુ નહી પણ તદન ખાટું દહી બાધવું હોયતો તે દહીની મેળવણીથીજ બાંધવુ અને તેમાં હઢીથી ત્રણ તોળા દહી લેવુ. બાળેલાં દુધનુ દહી વધારે ચોપડું લાગેછે માટે એક શેર દુધને બાળી પોણો શેર કરવું અથવાતો લગભગ અડધુ બાળવુ અને ઉપર લખેલી કોઈપણ એક રીતથી એનુ દહી બાંધવુ. એ બાળેળા દુધનું મીઠું દહી કરવુ હોયતો બાળીને દુધ અડધું કરવુ હોય તેમાં ખાંડ હઢી તોળા અને પાશેર બાળીને પોણો શેર રાખવુ હોયતો તેને માટે બે તોળા લઈ દુધ કકડાવવા આગમચ થંડાંમાંજ ઉપર મુજબ પીગળાવી ગાળીને પછી બાળવું, તેમજ માખણ તથા દહીની ભેગી મેળવણીથી એ દહી બાધવુ હોયતો દહી તદનજ મોલું અને છ આની ભાર લેવુ. સ્વાદીષ્ત દહી કરવું હોયતો વૅનીલા, રાજબરી અને શોખ હોયતો લીંબુનુ ત્રણમાથી એક જાતનુ ઍસૅન્સ દહી જમાવવા માટેની મેળવણીને માહે ભેળવા અગાઉ ટેસ્ટ મુજબ અ દર ભેળીને પછી મેળવણીને ભેળવી ગોલાબનુ ઍસૅન્સ હોયતો તેનાં ફકત બેથી ત્રણ ટીપા નાખવાં. મરજી પડેતો ઉપલા બધા ઍસૅન્સ ભેગા નાખવા, તેમજ મેળવણી ભેળીયા પછી છોલેલી બદામ તથા પસ્તા દરેકની સ્લાઈસ એક તોળાને ઉપર ભભરાવવી અને ગમેતો બદામ પસ્તાંને બદલે બદામનું ઍસૅન્સ બે ટીપા નાખવા રગીન દહી બનાવવુ હોયતો દહી બાધવા માટે ઉપર દુધને કકડાવવા અથવા બાળવા લખેલુછે તે બેમાની એક રીતે દુધને તૈયાર કરીને ચુલેથી ઉતાર્યા પછી દસેક મીનીટ થાયને તેમાંથી એક નાના ચમચા જેટલુ દુધ કાઢી રગ આઇસક્રીમનોછે તે ૪૦ થી ૫૦ ટીપા એમાં ખુબ મેળવીને પછી એ રગવાળુ દુધ બધા કકડતા દુધમા ભેળીને પછી ઝીણી નેટના ચોપડા કપડાથી ગાળી કાઢવુ એ રીતે રંગ જલદી મેળવવો જોઈયે કારણ દુધ થડુ પડવા આવેતો પછી તેમા વખતસર મેળવણી ભેળવાને બની શકે નહી માટે એમ રગ ભેળીને પછી કોઈપણ મેળવણી મેળવીને દહી બાધવુ પણ દુધ રગીન કીધા પછી મેળવણી દહીની હોયતો તે જુદી દીશે નહી તેમ બરાબર ભેળવુ જોઈયે જો પીળા રંગનું કેસર્યા દહી કરવું હોયતો એક શેર દુધ માટે બે વાલ સોજી ખરી કેસરને સેકી ખલમાં ઘણીજ બારીક પાઉદર જેવી વાટીને ઉપર મુજબ દુધ કકડાવી

અથવા બાળીને તેમાથી એક નાના ચમચા જેટલું કાઢી તેમાં કેસરને સારીકાની મેળવીને પછી બધા દુધમાં ભેળી ઉપર લખેલી કોઈપણ એક મેળવણીથી દહી બાધવું પણ એ દહીમા કોઈપણ જાતનું ઍસૅન્સ યા રંગ નાખવો નહી પણ ગમેતો ઉપર મુજબ બદામ પસ્તાંની સ્લાઇસ ભભરાવવી.

દહીથ્રાં. (હેારાજીનાં.)

સેાજી ખાંડ; સેાજુ કડણ દહી તથા સેાજો સફેદ ઘઉંનો ઝીણો રવો દરેક રતલ ૦॥, સેાજી ખરી કેસર તોળો ૦।, સેાજુ ઘી ખપ મુજબ.

રવાને ચાળી તેમા ખપતું ખપતું દહી નાખી મસળીને કડણખી નહી અને પોચો પણ નહી તેવો મજાહનો ખુબ ગુંદીને ચીવટ બાધી બે કલાક ઢાકી રાખવો તેટલાં કેસરને સેકી સેાજી ખલમા બારીક વાટવી અને ખાંડને પોહળી તપેલીમાં નાખી તેમાં દોઢેક પાશેર થંડું પાણી રેડી ચુલે મુકવું અને ખાંડ પીગળાવી સેજ ચાસવાળો શીરો થાયને ઉતારી માહે કેસરને બરાબર ભેળવી, પછી બાધેલા રવાની ફાટફુટ વગરની ઘણી સફાઈદાર પીસ્તાલીસ ગોળીઓ કરવી અને તેને સાટા વગરજ હથેલીની ઉપર મુકી આગળા વડે પુરી જેવુ બધેથી એકસરખું પતળું ગેાળ થાપવુ, પણ એની ફરતી કીનારી ઘણીજ પતળી કરવી પછી મોટા પેણામાં પુરતું ઘી નાખી ચુલે મધ્યમ બળતે મુકી કકડીને માહેથી બરાબર ધુંમાડો નીકળેને તેમાં સમાય તેટલા દહીથ્રા પાશે પાશે મુકવાં અને તે જરા વખતમા ખીલી ઉપસીને ઉપર તરી આવશે, તે પછી હેઠેનું પડ ઘેરૂ નહી પણ ફીકા લાલ રંગનું કકરૂં તળાયને ફેરવી નાખી બીજુ પડ એવુંજ તળાયને ઝારાથી યા આધરાની મોટી ચમચથી કાઢીને ઝારા યા ચમચને પેણાની કીનારીને ટેકાવીને જરાવાર પકડી રાખવી, જેથી માહે પચેલું ઘી નીકળી જશે તે પછી શીરામાં નાખી બરાબર શીરો પીયેને દહીથ્રાને આંધરાની ચમચેજ કાઢી શીરો નીતારીને કેારડાં કરવા અને બાકી હેાય તેને એજ રીતે તળીને શીરો પાવો એ દહીથ્રા મજાહનાં થાયછે. હેારા મીઠાઇવાળા એને દહીથ્રાં કેહછે

દહીનો મઠ્ઠો.

આએ ચોપડીમાં દહી જુદી જુઢી છ રીતથી બાધવા છાપેલુંછે તેમાં લખેલી બીજી કોઈપણ ચીજ નાખ્યા વગર અમથી દહીનીજ મેળવણીથી મોલુ દહી બાધવુ અને તે શેર ૨ માં ખેાખરૂ કાપેલુ જીરૂ તથા

કાળા મરી દરેક તોળો ૦। તથા નીમક તોળો ૧ ભેળી સોજા ધોતા સફેદ જરા જાદા કપડામા નાખી ટાઇટ પોતળુ બાધી ટાગીને તેની હેઠે વાસણ મુકવુ, તેમા પાણી ટપકશે. બધું પાણી નીકળી જઇ બીજે દીને મઠો કઠણ થાયને કાઢવો મીઠો મઠો કરવો હોયતો નીમક મરી તથા જીરાંને બદલે નવટાક સોજી ખાંડ ભેળવી પુરીમા અથવા બીજી કોઇપણ ચીજમા નાખવા માટે મઠો કરવો હોયતો તેમા બીજું કાઇજ નહી પણ ફકત નીમક નાખીને બાધવો.

દહીનુ શ્રીખંડ.

સોજુ કઠણ દહી રતલ ૨, સફેદ મેદા ખાંડ રતલ ૧, ખમણેલું જાયફળ ૦॥, છુંદેલી એળચી તોળો ૦।, સોજો ગોલાબ ખપ મુજબ.

જરા ઘટ સફેદ કપડામા મહાની કાની દહીનું પોતળું બાંધી ટાગી રાખી બધું પાણી ઝરી જાયને કાઢવુ. પછી એક હાથા વગરની ખુરસીની પીઠ હેઠે રેહે તેમ આડી મુકી તેના આગળા બેઉ પગ સાથે ખાડીનાં જાંજરા કપડાંની ઝોળી બાધી તેમા જરા દહી તથા જરા ખાંડ નાખી એક ચમચો ગોલાબ રેડી ઝોળીની નીચે કોડીનું વાસણ મુકી દહીને છાડી એ રીતે બધુ દહી તથા ખાડ છાંડયા પછી માહે એળચી જાયફળ ભેળવું. કેસર્યા શ્રીખંડ કરવુ હોયતો હઢી વાલ સોજી ખરી કેસરને સેકી ઘણી બારીક પાઉડર જેવી વાટીને દહી છાડવાની અગાઉ તેમા ભેળીને પછી છાડવું. મરજી પડેતો બદામની બીજ પાચ તોળાને છોલી ઘણીજ બારીક પીસીને પછી છાડેલા શ્રીખંડમા ભેળવી.

દહીમાં ભીંડા.

સોજા બીયાં વગરના તદન કુમળા ભીંડા; કઠણ દહી તથા કાંદા દરેક શેર ૧, ઘી શેર ૦॥, કોથમીર ઝુડી ૬ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચા ૪—૫, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨, આદુ તોળો ૦।, લસણ વાલ ૫.

આદુ લસણને છોલીને છુદવું કોથમીર મરચાંને ધોઇને બારીક કાપવું. ભીડાને સોજા ધોઇ નુછીને એકેક ઈચના કકડા કાપવા. દહીને મલમલના કપડાંમા નાખી પંદરેક મીનીટ પોતળું બાંધી ટાગી રાખીને બધું પાણી કાઢી નાખી કઠણ કરી કોડીના વાસણમાં રૂપાના યા લાકડાંના ચમચા વડે ભાંજી રાખવું. ત્યારબાદ કાદાને છોલી બારીક ભુકા જેવા

કાપી એક પોહોળા નાના કલઈ ભરેલા પાટીયામાં ઘીમાં લાલ તળી માહે આદુ લસણ વઘારી કોથમીર મરચાં મેળવ્યા પછી ભીંડા તથા નીમક ભેળી બે પાશેર જેટલુ પાણી રેડી ઢાંકીને ધીમી આચે રાખી અવાર નવાર અંદર ચમચ ફેરવવી અને ભીંડા ચરી તતરીને ઘીપર આવેને ભીંડા ભાગે નહી તેમ સંભાળથી માહે દહી ભેળી ઉઘાડુંજ રાખવું અને જરાવારે પાછુ ઘીપર આવેને ઉતારવુ.

દાડમછાલ.

સુકી કાળી દરાખ શેર ૩, સુકા ખાટા દાડમના દાંણા શેર ૧. જીરૂં તથા મરી દરેક શેર ૦।, સીધાલુન નવટાક, સનચર તોળો ૧।।,

દરાખને સાફ કરી ઠરીયા કાઢી તેમા બધો સામાન ભેળીને તદન સાફ પાતા ઉપર બારીક પીસ્વું.

દારૂ જોલાબનો તથા ખાણું હજમ કરવાનો.

સોજો બ્રાંડી અથવા મોવડાનો દારૂ એ બેમાથી ગમે તે એક જાતનો બાટલી ૧, સોજી બુરા ખાંડ તોળા ૧૧, નવા સુકા ગોલાબના ફુલ તથા સોજી સુનામખી દરેક તોળા ૫, જેથીમધ તોળા ૨, અનીસુ તોળો ૧, એળચીના દાણા, મોસંબી તથા સંત્રાની સુકી છાલ દરેક તોળો ૦।।.

એળચીના દાણા, જેથીમધ, અનીસું તથા છાલને છુંદી ખોખરી કરી એ બધાના તથા સુનામખી અને ગોલાબના ફુલના બે ભાગ કરી બે સોજી બાટલીઓમા જુદું જુદુ ભરી તે દરેકમા અડધી બાટલી દારૂ રેડી બુચ મારી વીસ દીવસ રાખ્વુ, પણ દરરોજ બાટલીને હલાવવી. તે પછી સોજા કપડાથી ગાળી છુછો ફેકી દઈ ગાળેલો દારૂ એક મોટી બાટલીમાં સમાયતો તેમાં રેડવો પણ વધેતો પછી જુદી બે બાટલીઓમાં ભરી ખાડના બે ભાગ કરી તેમા અકેક ભાગ નાખીને બુચ મારવો અને ખાંડ પીગળી જાય પછી દારૂ ઉપ્યોગમા લેવો. એ દારૂ રાતના ભોજનની સાથે નાનો એક ચમચો (ડૅજર્ટસ્પુન) ભરીને લીધાથી ખાધેલુ હજમ થાયછે અને વળી ઝાડો સાફ આવેછે

દાળ આમલાંની મસાલાની તથા મોલી.

દાળ આલુના પાદડાની મસાલાની હેઠે લખેલીછે તે પ્રમાણે બધો સામાન લઇને તેજ રીતે પકાવવા મુકવી. પણ એમાં આલુનાં પાદડાં

નાખવાં નહી અને પોણો રતલ સોગ્ગ ફ્રગ્બે નગ્ના કુમળા ગોસ્તને સાફ કરી જરા મોટા કકડા કાપી થ ડાં પાણીથી એક વખ્ત ધોઇને તે અથવા એક કુમળી ફરબે મરઘીના સાફ કરીને ધોયલા કકડાને દાળની સાથે નાખી ચુલે મુકવી અને ગોસ્ત યા મરઘી બરાબર ચડીને નરમ થાયને ઉતારી માહેથી મરઘી યા ગોસ્ત કાઢી લઇને પછી દાળને ઘુટીને પછી માહે પાણી ભેળી જરા ઘાડી કરી પાછુ ગોસ્ત યા મરઘી નાખવું અને જરા મોટી ત્રણ ચાર કાચી કેાયળ કેરીને છોલી ઉભા બબે ફાડચા કાપી ગોટલી કાઢી તે નાખી કકરો પડી આમલા ચડેને ઉતારવી ગમેતો ગોસ્ત યા મરઘી વગર અમથીજ દાળ પકાવવી જુની દાળ હોયતો પાચ વાલ એટલે બે આની ભાર નીમક ઓછુ નાખી તેટલોજ વાડેલો પાપડ ખાર નાખ્યાથી દાળ જલદી ચડશે આમલાની મોની દાળ કરવી હોયતો તુવર, મસુર યા વાલની દાળને ફકત નીમક તથા હળદ નાખીને ગોસ્ત યા મરઘી વગર ઉપર રોટલી યા ચાવલ સાથે ખાવા લખેલીછે તેમ પકાવવી.

દાળ આલુનાં પાદડાંની મસાલાની.

તુવર, મસુર યા વાલ ત્રણમાની એક દાળ ટીપરી ૧, છોલેલા રાતા કોહોળાના નાના કકડા શકરક ૬ તથા કાદા દરેક શેર ૦।, ઘી નવટાક, ચીચોરા કાઢેલી આમલી તોળા ૨।।, ધાણાજીરાનો મસાલો ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧।।, દલેલી હળદ તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, નીમક તોળો ૧, કોથમીર ઝુડી ૨, મોટા લીલા તથા સુકા મરચા દરેક ૩, ફુદનાના પાદડા ૧૨, આદુ તોળો ૦।, લસણ વાલ ૫, આલુના પાદડા મોટા હોયતો ૨ અને નાના હોયતો ૩

આલુના પાદડાને ધોઇને ઝીણા કાપવા. આદુ લસણને છોલીને છુદવું કાદાને છોલીને કકડા કાપવા કુમળાં ડાખળા સાથે કોથમીરનાં પાદડા લઇ એ તથા મરચાને ધોઇને છુદવુ અથવા જાડુ પીસ્વુ. અડધા પાશેર થ ડા પાણી સાથે આમલીને કોડીના વાસણમા એક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને ડોહરૂ કાઢી લઇ છુછો ફેકી દેવો પછી દાળને થંડા પાણીથી સોજી ધોઈ કલઈ ભરેલી તપેલીમા નાખી સવા શેર પાણી રેડી હળદ, નીમક, કાદા, આદુ, લસણ, કોહોળું, આલુના પાદડા તથા ઘી નાખી ઢાકીને બળતે મુકવુ અને દાળ ફાટેને માહે કોથમીર મરચા, મરી, ધાણાજીરાનો મસાલો તથા ફુદનાના પાદડાંને કાપી એ બધું ભેળવુ

અને દાળ બરાબર સીજે અને પાણી સુકાયને ઉતારી કરછીથી સારીકાની ધુંટી એકરસ કરી આમલીનુ ડોહડરૂં ભેળીને ચાવલ સાથે ખાવા જેવી દાળ ધાડી થાય તેટલુ પાણી મેળવીને બળતે મુકી બરાબર કકરેા પડેને ઉતારવી. દાળ જુની હેાયતેા પાચ વાલ બે આની ભાર નીમક એાછું નાખી તેને બદલે એટલેાજ વાટેલેા પાપડખાર નાખ્યાથી દાળ જલદી ચરશે.

દાળ કરવંદાંની મસાલાની તથા મેાલી.

દાળ આમલાંની મસાલાની તથા મેાલીમા લખેલી રીતેજ બધેા સામાન નાખીને દાળ પકાવવી પણ કેરીના આમલાને બદલે એમા મેાટા કાચા કરવ દાં એક પાશેરને સેાજા ધેાઇને તે નાખવા.

દાળ ચણાની તળેલી.

સેાજી મેાટી ચણાની દાળ એક ટીપરી જેનુ વજન તેાળા ૨૬ થાયછે તે લઇ ચુંટીને થ ડા પાણીથી સેાજી ધેાવી પછી ઠીકરાપર સેકીને વાટેલેા પાપડ ખાર અડધા તેાળાને બે શેર થ ડા પાણીમા પીગળાવી સેાજાં કેાડીનાં યા તદન કલઈ ભરેલાં વાસણમા ગાળીને તેમા દાળને બારથી પંદર કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી પાછી થ ડા પાણીથી સાફ ધેાઇને કેારડી કરવી. પછી મેાટી કઢાઇ અડધી ભરાય તેટલા સેાજાં મીઠા તેલને મીઠુ તેમ કકડાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ બરાબર કકડાવવુ અથવા એટલાંજ ઘીને ચુલે મુકી બરાબર કકડીને માહેથી ધણેા ધુ માડેા નીકળેને એમાંથી જે એક હેાય તેમા દાળ નાખવી દાળ તળાશે એટલે ઉપર તરી આવશે તે બધી ઉપર આવેને તુર્ત ઉતારીને ઝારા યા આધરાની મેાટી ચમચથી કાઢીને ચાળણી યા બેાયામા નાખવી. પછી ટેસ્ટ મુજબ વાટેલુ નીમક તથા મરચાની ભુકી ભેળી લીંબુ નીચવીને ખાવી

દાળ તુવરની મસાલાની. (ધાંન શાકની.)

તુવરની દાળ ટીપરી ૨, કાદા શેર ૧॥, ઘી નવટાક, તજ તથા જીરૂં દરેક તેાળેા ૦। , કેાથમીર ઝુડી ૪, મેાટા લીલા મરચા ૩, ફુદનાના પાદડા ૧૨, થેાડી સેલરી પાર્સ્લી, ધાંણા જીરાનેા મસાલેા ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, રાતું કેાહેાળું તથા પટેટા દરેક શેર ૦॥, શકરકંદ શેર ૦। , એળચી; લવંગ તથા બાદીયાન દરેક વાલ ૫, નાનુ બીયા વગરનુ વેંગણું ૧,

ઝીણા પાદડાની મેથીની ભાજીની ઝુડી ૩, દલેલી હળદ, આદુ તથા લસણ દરેક તોળો ૦।।, દલેલા મરી ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, નીમક તોળા ૨.

કાદા શેર ૧ ને છોલીને કકડા કાપવા આદુને છોલીને છુંદવું. પટેટા, વેંગણ, કદ તથા કોહોળાને છોલીને કકડા કાપવા ભાજીને ધોઇને જાદી કાપવી દાળને ચુટી થડા પાણીથી સોજી ધોવી અને એ બધાને બે શેર પાણી, હળદ તથા નીમક સાથે તપેલીમા નાખી ઢાકીને ધીમે બળતે મેળવુ તેટલા કોથમીરને કુમળા ડાડા સાથે લઇ મરચાં સાથે ધોઇને પીસ્વી યા છુદવી સૅલરી, પાર્સ્લી તથા ફુદનાને ધોઇને જાદું કાપવુ. એળચી, લવગ, તજ, બાદીયાન તથા જીરાને બારીક છુદવું. લસણને છોલી બારીક ભુકો કાપવો બાકીના કાદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપીને ઘીમા તળીને કાઢી લીધા પછી લસણને છોલી બારીક ભુકો કાપી ધીમા તળવુ પછી દાળ સીજે અને બધુ પાણી સુકાયને ઉતારી કરછીથી બરાબર ઘુટી એકરસ કરી તળેલા લસણને ઘી સાથે જુદું રાખવુ અને બાકીના બધા સામાનને દાળમા ભેળી રોટલી સાથે ખાવાની દાળ કરવી હોયતો માહે અડધો શેર થડું પાણી મેળવી ચુલે ઢાકીને મુકી કઠણ થાયને ઉતારવી પણ ચાવલ સાથે ખાવાની બનાવવી હોયતો એક શેર પાણી રેડવુ અને મજાહની ઘાડી થાયને ઉતારી ઉપર ઘી સાથનું તળેલુ લસણ નાખવુ દાળને ઘુટવાની આગમચ હેઠે તળીયાંમા જરા ડાજવા દઇને પછી તે ડાજેલા સાથેજ ઘુંટી હોયતો તેનો સ્વાદ બદલાઇને જુદો મજાહનો થાયછે ચીચોરા કાઢેલી પાશેર આમલીને અડધા પાશેર પાણી સાથે કોડીના વાસણમા અડધો કલાક ઢાકી રાખ્યા પછી તેનુ ડોહરૂં કાઢીને દાળ ઉતારવાની જરાવાર અગાઉથી નાખીને પછી દાળ તૈયાર કીધાથી ખાટી દાળ સારી લાગેછે પણ એમા તપેલી તદન કલઇવાળી લેવી. આલુના પાદડાની દાળ બનાવવી હોયતો ત્રણ પાદડાને ધોઇ ઝીણાં કાપીને દાળની સાથેજ નાખવા અને એમા પણ આમલીનુ ડોહરૂં નાખવુ. આમલાની દાળ કરવી હોયતો ત્રણ ચાર કોયળ કાચી કેરીને છોલી બબે ફાડચા કાપી દાળ ઘુટયા પછી નાખવા પણ એમાં આમલીનું ડોહરૂં નાખવુ નહી. મરઘી યા ગોસ્તની ધાનશાકની દાળ કરવી હોયતો એક મોટી ફરબે મરઘીને સમારી કકડા કાપવા અથવા એક રતલ મજાહનું નરનુ ચરબદાર ફુટનુ ગોસ્ત લઇ તેના મોટા ભરેલા કકડા કાપી ધોઇને દાળને ચુલે મુકયા પછી બે કકરા પડને માહે નાખવુ પણ દાળ ઘુંટતાં

માહે મરચી યા ગોસ્ત અટવઇ જશે તેટલા માટે પેહેલ તેને જુદું કાઢી લઇ દાળ ઘુટી પાણી રેડયા પછી પાછુ માહે નાખવું. દાળમાનુ ગોસ્ત યા મરચી મજાહનુ ચરી જાયછે અને સારૂં લાગેછે જો દાળ જુની હોયતો ૦। તોળો પાપડ ખારને વાટીને માહે નાખી તેને ભાગનુ તેટલું નીમક ઓછું લેવુ મસાલાની સાધારણ દાળ બનાવવી હોયતો તેમા ઉપર લખેલો બધોજ સામાન લેવો નહી પણ હળદ, મરી, ધાણા જીરાનો મસાલો, કાદા, શકરકંદ, કોહોળુ, પટેટા, કોથમીર, મરચ્યા તથા ફુદનોજ નાખવો અને છેલ્લે તળેલુ લસણ ઘી સાથે ઉપરથી નાખવુ ઘણીજ કુમળી પાપડી શેર ૦। ને સમારીને દાળ સાથે તે પણ ગમેતો નાખવી, તેમજ દાળ ઉતારવાની આગમચ ગમેતો થોડો ગરમ મસાલો નાખવો અને થોડી ખારા ગોસ્તની ઘાડી એવી પણ ભેળવી દાળમા કેરીની સાથે થોડા કાચ્યા કગવદા પણ નાખ્યાથી સારા લાગેછે દાળને કદી પણ ગરમ પાણીથી ધોવી નહી દાળ તૈયાર થવા આવે પછી છેલ્લે દલેલા મરી નાખ્યાથી દાળનો ટેસ્ટ કાઈ જુદોજ થાયછે

દાળ તુવરની મસાલાની ૨ જી.

તુવરની દાળ ટીપરી ૨, કાદા શેર ૦।।, પટેટાના, રાતાં કોહોળાંના; વેંગણાના છોલેલા કકડા તથા ઘી દરેક શેર ૦।, નીમક તથા લસણ દરેક તોળા ૨, આદુ તથા દલેલી હળદ દરેક તોળો ૦।।, આખું જીરૂં; તજ તથા બારીક છુદેલા ઉજળા મરી દરેક તોળો ૦।, એળચી તથા લવંગ દરેક વાલ ૫ (બેઆનીભાર), ધાણા જીરાનો મસાલો ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, મરચાની ભુકી ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, ફુદનાના પાદડા ૧૨, મોટા લીલા મરચ્યા ૫, કોથમીર ઝુડી ૩ નાં પાદડાં

સવા તોળા લસણને છોલી પાણી વગર બારીક પીસ્વું. પાશેર કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી કઢાઇમા ઘી કકડાવી તેમા લાલ તળીને કાઢી લઇ એજ ઘીમા પીસેલા લસણને લાલ તળીને ઘી સાથેજ કાઢી લેવું. બાકીના બધા કાદાને છોલી કકડા કાપવા, ૦। તોળો આદુને છોલીને છુન્દવુ યા પીસ્વુ, દાળને ચુટીને પુરતા થંડા પાણીમા એક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ઘસ્ડીને થંડા પાણીથી સોજી ત્રણ વખત ધોઇ એક કલઈ ભરેલી તપેલીમા નાખી બે શેર થંડું પાણી રેડીને માહે કાદા, પટેટા

કોહોળાં તથા વેંગણાંના કકડા, છુંદેલું આદુ, એક ઝુડી કોથમીરનાં પાદડાં તથા હળદ નાખી ઢાકણુ ઢાંકી મોટે બળતે મુકવુ. ત્યારબાદ બાકી રહેલાં આદુ લસણને છોલી એળચીના દાણા કાઢીને બાકીની કોથમીરના પાદડાં, મરચાં, ફુદનાના પાદડા, તળેલો કાંદો, આખુ જીરૂ, તજ તથા લવંગ એ સઘળાને સાથે પાતા ઉપર બારીક પીસ્વું તેટલા દાળ સીજે અને માહે એક પાશેર જેટલુ પાણી રેહને ઉતારીને કોલસાને ઇગારે મુકી તેમાં ધાંણા જીરાંનો મસાલો, મરચાની ભુકી, ઉજળા મરી, નીમક તથા બધો પીસેલો મસાલો ભેળી ૫૬ર મીનીટ ઇગારે રાખી અવાર નવાર માહે કરછી ફેરવવી અને દાળ તદન સુકઇને માહેથી મસાલાનો સાહડમ નીકળેને ઉતારી બરાબર ઘુંટી નાખી જરા પતળી થાય તેટલુ થડુ પાણી ભેળીને પાછી બળતે મુકવી અને એક કકરો પડી દાળ ઉભઇને ઉપર આવેને તળેલું લસણ ઘી સાથેજ દાળમા ભેળી થોડીવાર તપેલીને ઈંગારે રાખી ચાવલ સાથે ખાવા જેવી થાયને ઉતારવી. રોટલી સાથે ખાવાની કરવી હોયતો દાળમાં છેલ્લે ઓછું પાણી ભેળીને બળતે મુકવી અને રોટલી સાથે ખાવા જેવી કઠણ કરવી

દાળ તુવરની મસાલાની ૩ જી.

તુવરની દાળ ટીપરી ૨, મોટા કાદા શેર ૧।, સોજ્જુ કુમળુ નરનું ફરબે ગોસ્ત રતલ ૧, સુરણ, વેગણું, રાતુ કોહોળુ, પટેટા એ સઘળુ છોલેલું તથા મોટાં ટામેટા દરેક શેર ૦।, ઘી પાશેર ૧।।, ધાણા જીરાનો મસાલો ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૪, ચણાની, મસુરની તથા વાલની દાળ દરેક ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, નીમક તોળા ૨, લસણ તોળો ૧।।, આદુ તોળો ૧, આખું જીરૂં, દલેલી હળદ તથા મરી દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, ઝીણા પાદડાની મેથીની ભાજી ઝુડી ૪, કોથમીર ઝુડી ૩, મોટાં લીલાં મરચાં ૪—૫, મોટા સુકા મરચાં ૧૨, ફુદનાનાં પાદડાં ૨૫, એળચી તથા લવંગ દરેક ૧૨, બાદીયાન ૮, તજ વાલ ૫, એટલે બે આની ભાર, જાયફળ ૦।।.

ગોસ્તને સાફ કરી જરા મોટા કકડા કાપી થંડા પાણીથી એક વખત ધોવું. બધી જાતની દાળને ચુંટી થંડાં પાણીથી સોજી ધોઇ બે શેર પાણી સાથે કલઇવાળી તપેલીમાં નાખી માહે નીમક, હળદ તથા એક નાનો ચમચો ભરી ઘી નાખી ઢાંકીને ધીમે બળતે મુકવું અને અંદર બે કકરા

પડેને ગેાસ્ત નાખવુ. પછી બે ઝુડી કેાથમીરના કુમળા ડાંખળાં સાથનાં પાદડાં, લીલા મરચાં તથા પેાણેા શેર કાદાને છોલી એ બધુ તથા બધી લીલી તરકારી તથા ભાજીને ધેાઇને ઝીણું કાપવુ અને દાળ ફાટેને એ બધેા કાપેલેા સામાન તેમા નાખવેા અને ગેાસ્ત ચરી દાળ સીજીને કઠણુ થાયને ઉતારી માહેથી ગેાસ્ત કાઢી લઇને પછી દાળને કરછીથી ખુબ ઘુંટી એકરસ કરી માહે એક નાનેા ચમચેા ભરી કાચુ ઘી મેળવીને પછી ગેાસ્તને પાછુ અદર નાખવુ ત્યારબાદ અડધેા તેાળેા લસણુ તથા આદુને છોલી ઉપર મુજબની બાકીની એક ઝુડી કેાથમીર, સુકાં મરચા, એળચી, લવંગ, તજ, જાયફળ, બાદીયાન તથા અડધેા ભાગ આખું જીરૂં લઇ એ બધાને બારીક પીસવુ અને બાકીના અડધેા શેર કાદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી ઘીમાથી અડધા ઘીને કઢાઇમા નાખી તેમાં કાંદાને લાલ તળીને તેમા પીસેલેા મસાલેા, ધાણા જીરાનેા મસાલેા તથા મરી નાખી ભુજીને પછી માહે ઘુટેલી દાળ ચાર કરછી જેટલી ભેળીને ઘુટયાજ કરવુ અને બધું ભુજાઇને તેનેા સેાહડમ નીકળેને એને બધી દાળની અંદર મેળવી દઇ ઢાકીને ઇગારે મુકી અવાર નવાર ઉંઘાડીને ઉપરથી ઘુટયા કરી હેઠે તળીયામા દાળ જરા ડાજેને ઉતારી તેને તવાથાથી એાખવીને બધી દાળમા બરાબર મેળવીને પછી રેાટલી સાથે ખાવા જેવી દાળ ઘટ થાય તેટલુ થેાડુ થડુ પાણી ભેળી ચુલે મુકી બરાબર કકરા પડેને ઉતારવી તેટલા બાકી રહેલા એક તેાળેા લસણુને છોલી બાકીના અડધા જીરાં સાથે પીસી બાકી વધેલા ઘીને કકડાવીને તેમા લાલ તળી દાળને કકરા પાડીને ઉતારયા પછી માહે ઘી સુધાજ એ ભેળવુ. એક કુમળી ફરખે મરઘીના સાફ કરીને ધેાયલા કકડાને ગેાસ્તને બદલે દાળમા એમજ પકાવવા ચાવલ સાથ ખાવાની દાળ કરવી હેાયતેા પાણી જરા વધારે નામીને કકરા પાડવા દાળ તૈયાર થવા આવે પછી છેલ્લે દલેલા મરી નાખ્યાથી દાળનેા ટેસ્ટ કાંઈ જુદેાજ મજાહનેા થાયછે.

દાળ પાંચ જાતની.

તુવર, ચણા, મસુર, મગ તથા અરદ મળી પાચ જાતની દાળ સરખે ભાગે બધી મળીને બે ટીપરી લેવી અને બધીને ચુટી પેહલે તુવર તથા ચણાની દાળને થડા પાણીથી ધેાપને દાળ તુત્રગની મસાલાની પેહલીમાં લખ્યા મુજબ પકાવવા મુકી તેમા બે ત્રણ કકગ પડે પછી બાકીની બધી

દાળને ધોઇને તે નાખવી અને તેમા લખ્યા પ્રમાણેનો બીજો બધો સામાન લઇને તેજ રીતે પકાવવી

દાળ મસુરની મસાલાની તથા મોલી.

દાળ તુવરની મસાલાની ત્રણ લખેલીછે તેમાથી ગમે તે એક રીતે પણ તુવરને બદલે બધી મસુરની દાળ લઇ તેમાં લખ્યા મુજબનો બધો સામાન લઇને તેજ રીતે પકાવવી જો મસુરની દાળ મોલી કરવી હોયતો બીજો કાંઇ સામાન નાખવો નહી પણ ફકત હળદ તથા નીમક નાખીને રોટલી યા ચાવલ સાથે ખાવા ગમે તેવી પકાવવી પણ મસુરની દાળ જલદી ચરેછે માટે તેમા પાણી ઓછુ રેડવુ જો એ મોલી દાળ આમલાની કરવી હોયતો કાચી કોયલ ચાર કેરીને છોલી ઉભા બબે ફાડચા કાપીને દાળમા છેલ્લે પાણી રેડીને કકરો પાડતી વખતે માહે એ આમલાં નાખવાં. ગમેતો આમલાંને બદલે એક પાશેર મોટા કાચા કરવંદાં નાખવાં

દાળ મોલી તુવરની.

એક ટીપરી ઝીણી નવી તુવરની દાળને ચુ ટી થ ડાં પાણીથી સોજી ધોઇ તેમા દલેલી હળદ ૦। તોળો તથા સાધારણ દાળમા પોણો તોળો અને ખારી પસ દ હોયતો એક તોળો નીમક નાખી એક શેર થંડાં પાણી સાથે ઢાકીને ચુલે મુકવી દાળ સીજે અને પાણી બધુ સુકાયને ઉતારી કરછીથી ખુબ તરેહ ઘુ ટીને એકરસ કરવી પણ તદનજ મલી ગયલી કરવી હોયતો એક તપેલીની ઉપર સોજાં ખોયાને મુકી તેમા ઘુ ટેલી દાળ નાખવી અને સેજ થંડું પાણી નાખતાં જઇને માહે કરછી ફેરવીને બધી દાળ છાંડી કાઢવી. ત્યારબાદ રોટલી સાથે ખાવા ખરી દાળ કરવી હોયતો એક પાશેર અને ચાવલ સાથે ખાવા સારૂ અડધો શેર થંડુ પાણી મેળવી ચુલે મુકી દાળ જેવી કરવી હોય તેવી થાયને ઉતારવી રોટલી સાથે ખાવાની દાળ તેયાર થાયને પાશેર કાદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી નવટાંક ઘીમા કકરો તળી દાળ કાઢીને તેની ઉપર ઘીની સાથેજ નાખ્યાથી વધારે સારી લાગશે. થોડા રાઇના દાંણાને જમીનમા નાખ્યા પછી તેની ભાજી ઉગી નીકળેછે તેને ધોઇ બારીક કાપીને રોટલી સાથે ખાવાની દાળમાં તે ભેળવી અથવા થોડો કોથમીર મરચાંનો છુંદેલો મસાલો ભેળવો. દાળ આમલાંની યા કરવંદાની કરવી હોયતો દાળને ઘુંટીને પાણી

નામ્યા પછી બે ત્રણ મોટી કાચી કોયળ કેરીને છોલી તેના બબે ફાડચાં કાપીને તે અથવા એક પાસેર મોટાં કાચાં કરવંદાં નાખીને કકરા પાડવા. જુની દાળ જલદી ચરતી નથી માટે પાંચ વાલ નીમક ઓછું નાખી તેને બદલે એટલોજ વાટેલો પાપડ ખાર નાખ્યાથી જલદી ચરશે દાળને ગરમ પાણીથી કદી ધોવી નહી, તેથી પછી ચરતી નથી, દતરઈ જાયછે.

દાળ વાલની મસાલાની તથા મોલી.

મીઠા યા કડવા વાલની દાળ ટીપરી ૧, કાદા શેર ૧।।, આદુ તોળો ૦।।, લસણ તોળો ૦।, ધાંણા જીરાંનો મસાલો ઉપસેલા ભરેલા ચમચા ૧।। થી ૨, નીમક ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, દલેલી હળદ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દલેલા મરી સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, કોથમીર ઝુડી ૪ નાં પાદડાં, મોટા લીલા તથા સુકાં મરચા દરેક ૩–૪.

દાળને ચુંટી સોજી ધોઈ ત્રણ ચાર કલાક થંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખ્યા પછી થંડા પાણીથીજ ધોવી કોથમીર તથા લીલાં મરચાને ધોઇને જાડું કાપવુ અને સુકાં મરચાને પીસ્વા. આદુ લસણને છોલીને છુંદવુ. પછી કાદાને છોલી બે ભાગ જેટલાના કકડા કાપવા અને એક ભાગ કાદાને બારીક સેવ જેવા કાપી સોજી તપેલીમાં ઘીમાં લાલ તળી માહે આદુ લસણ વધારી તેમા હળદ મેળવી નીમક, દાળ, કાંદાના કકડા તથા આસરે દોઢ શેર થડુ પાણી રેડી ઢાંકીને ધીમે બળતે મુકવું અને અડધા શેર જેટલુ પાણી બળેને ધાંણા જીરાનો મસાલો, સુકાં મરચાં તથા મરી નાખવા. પછી બે પાશેર જેટલુ પાણી રેહ ત્યારે કોથમીર તથા લીલાં મરચાં નાખી ચમચે ભેળી બધું પાણી સુકવા દેવું નહી, પણ રોટલી સાથે ખાવા માટે જરા ઢીળી જેવીજ ઉતારવી. ઘુંટેલી દાળ પસંદ હોયતો તૈયાર થાયને કરછીથી ઘુંટી નાખીને પછી ઘટ કરવી. ચાવલ સાથે ખાવાની કરવી હોયતો ઘુંટેલી દાળમાં થોડું પાણી ભેળી કકરા પાડી ઘટ કરીને ઉતારવી મજાહના ચરબદાર સોજા બાર ચુસ્દાને આટો તથા નીમક લગાડી ઘસ્ડીને તદન વાસ નીકળી જાય ત્યાં સુધી ધોઇ સોજા કરીને એ દાળની સાથે નાખીને મજાહના નરમ પકાવ્યાથી વધારે સારી દાળ થશે.

એ દાળ મોલી રાંધવી હોયતો દાળને ઉપર મુજબ પાણીમાં ભીનવી ગખ્યા પછી ધોઇને ફકત નીમક તથા હળદ નાખી એક શેર થંડું પાણી

રેડી ચુલે મુકી પાણી બળેને ગમેતો દાળ મોકરી રાખવી અને મરજી પડેતો ઉતારીને ઘુંટી નાખવી ત્યારબાદ એક પાશેર કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી નવટાક ઘીમા લાલ તળીને ઘી સાથેજ દાળની ઉપર નાખવા એ મોલી તથા ઉપર લખેલી મસાલાની દાળ આમલાંની અથવા કરવ દાની બનાવવી હોયનો કાચી કોયળ ચાર કેરીને છોલી ઉભાં બબે ફાડચા કાપી ગોટલી કાઢી નાખીને તે અથવા મોટા કાચા કરવંદા એક પાશેરને ધોઈ દાળ ચરે અને પાણીનો થોડો ભાગ હોય ત્યારે માહે ભેળીને પછી તે નરમ થાયને દાળ તૈયાર કરીને ઉતારવી.

દાળ સાત જાતની સ્વાદીષ્ટ.

તુવર, ચણા, મસુર, અગદ; મગ, વાલ તથા વટાણા સાત જાતની બધી મળી દાળ શેર ૧, કાદા શેર ૧, પટેટા તથા ઘી દરેક શેર ૦॥, ચીચોરા કાઢેલી આમલી શેર ૦।, મોટુ નાળીયેર ૧, દોધીના છોલેલા કકડા તથા ધાણા જીરાંનો મસાલો દરેક તોળા ૪, છોલેલા રાતા કોહોળાંના કકડા તોળા ૩, નાનું વેગણુ ૧, ઝીણા પાદડાની મેથીની ભાજીની ઝુડી ૩, શાહા જીરૂ; દલેલા મરી, હળદ તથા આદુ દરેક તોળો ૦॥, મેથીના દાણા, એળચી, લવ ગ; જાયફળ, જાવંત્રી, આદુ તથા લસણ દરેક તોળો ૦।, નીમક તોળો ૧॥, તજ વાલ ૫, કોથમીર ઝુડી ૩, મોટાં લીલા મરચા ૮, નરનુ ગોસ્ત રતલ ૧॥ ના મોટા કકડાને બાર પકાવેલું.

જાયફળ, જાવંત્રી, એળચી, લવ ગ, તજ, જીરૂ તથા મેથીને ઘણુ બારીક છુ દવું. કોથમીરને કુમળા ડાડા સાથેજ રાખી એ તથા મરચાને ધોવાં. નાળીયેરને ખમણી તેમાના અડધાનુ દોઢ પાશેર જેટલું દુધ કોડીના વાસણમા કાઢી તેમા આમલીને એક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને છુછો ફેંકી દેવો. વેંગણાં તથા પટેટાને છોલી કકડા કાપી દોધી તથા કોહોળા સાથે થ ડા પાણીમા ભીનવી રાખવું ભાજીને ધોઇને ઝીણી કાપવી. કાદાને છોલી પોણો શેરના કકડા કાપી પાણીમાં નાખવા અને બાકીના પાશેર સાથે કોથમીર, મરચા, આદુ, લસણ તથા અડધાં નાળીયેરને બારીક પીસી ઘીમા લાલ તળી રાખવુ પછી ચણા, તુવર તથા વાલની દાળને ચુ ટી એક કલાક થ ડા પાણીમાં ભીનવી રાખ્યા પછી થંડા પાણીથી સોજી ધોઇ બે શેર પાણી તથા નીમક સાથે તદન કલઈ ભરેલી તપેલીમા ચુલે મુકી બે કકરા પડેને બાકીની બધી દાળને ચુંટી

સોજી ધોઇ તે તથા કોહોળુ, પેગણું, કાદાના કકડા, દોધી, પટેટા, ભાજી સઘળું ધોઇને ધાણા જીરાના મસાલા તથા બધા છુ દેલા સામાન સાથે દાળની તપેલીમાં ભેળી ઢાકણ ઢાંકતુ દાળ સીજેને ઉતારી તેમા પેલા તળેલા સામાન ધી સાથેજ ભેળી કરછીથી સારીકાની ઘુટીને એવી સાથેજ ગોસ્ત ભેળી આમલીવાળું નાળીયેરનુ દુધ રેડી એક કકરો પાડીને ઉતારવુ એ દાળ ઘણી સ્વાદીષ્ત થાયછે. કોઇબી દાળને ગરમ પાણીથી કદી ધોવી નહી કારણ પછી તે દાળ ચરશે નહી, દતરઇ જશે

દીનર અથવા બ્રેકફાસ્ટ રોળ.

મીલનો પેહલા નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૨, સોજુ માખ્ખણ રતલ ૦।, પદરખાનાનુ ખમીર ભરેલુ પાશેર ૧, વાટેલુ નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨, તાજુ ઇડું ૧, દુધ ખપ મુજબ .

ઇડાને દોહવી આટામા એ તથા માખ્ખણ મેળવીને પછી નીમક તથા ખમીર નાખી દુધને ગરમ કરી તે ખપતુ ખપતુ નામી ગુંદીને પોચો આટો બાધી તેના સફાઇદાર બાર ગોળા કરવા પછી ભુંજવાના પત્રાપર જરા સાટો છાટી તેમા ત્રણ ઇચને અંતરે બધા ગોળા મુકી ખમીર ચઢવા માટે ચુલા આગલ જરા દુરથી ત્રણ કલાક મુકયા બાદ ઉપર દુધ ચોપડીને ગરમ ભઠ્ઠીમા પંદરથી વીસ મીનીટ ભુંજવા

દુધ કેમ કકડાવવુ.

દુધ હોય તેના કરતા વાસણ બેવડુ ઉંડુ લઇને તેમા દુધ નામવુ, છેક ઉપર સુધી ભરવુ નહી કારણ કકરો પડતા.દુધ ઉપર ચઢીને બાહેર નીકળી જશે દુધ ભરેલા વાસણને બળતે મુકવુ જ્યારે તેમા કકરો પડવા માડશે ત્યારે દુધ ઉપર ચઢવા માડશે, તે છેક ઉપર સુધી આવીને બાહેર ઉભઈ જાય તે આગમચ તુર્ત તેમા કરછી યા ચમચ ફેરવવી અથવા હેઠેથી બળતુ કાઢી નાખવુ અથવા પંખાથી પવન નાખવો પણ સઉથી સેહલ ઉપાય એજ છે કે તુર્તજ દુધમા સોજાં પાણીના થોડા છાટા છાટવા, તેથી ઉભાતું દુધ બાહેર નહી નીકળતા પાછુ હેઠે બેસી જશે એ રીતે ઉપર આવ્યા પછી દુધ પાછું હેઠે બરાબર બેસી જાય ત્યારે એક જોશ આવેલો ગણવો. એ રીતે જેટલી વખ્ત દુધ ઉપર આવે તેટલા 'કરા પડેલા જાણવા

દુધનાં પફ.

સોજુ તાજુ ભેળ વગરનુ એક શેર દુધમા એક પાશેર ખાંડ પીગળાવી ગાળીને ત્રણ ચાર કકરા પાડી ઉતારીને થંડું થવા દેવુ ઉકાળતી વેળા તેમજ થંડુ કરતા માહે ચમચને ઉલટે સુલટે હાથે નહી પણ જમણી યા ડાવી જે તે એકજ બોરદુ ફેરવવી. થડું થાયને નેટના સાફ કપડાને પાણીમાં ભીનવીને તપેલીની ઉપર સરખુ ટાઇટ બાધવું અને ખુનચા યા કથરોટમા થંડું પાણી ભરી તેમા તપેલી મેલી બાગ, અગાસી અથવા ઘરના સીધા છાપરા જેવી તદન ખુલ્લી જગ્યા કે જ્યાં તપેલીમા ઝાકળ પડી શકે તેવે ઠેકાણે મુકી પાછલી રાતનાં ત્યાથી તપેલીને લાવવી અને દુધમા ઘણો સોજો ગોલાબ નાના બે ચમચા ૧ નાખી દુધની ઉપર બધી ક્રીમની પોપડી બધાઇ રેહછે તેને બરાબર મેળવીને પછી દુધ ઘોળવાની લાકડાની રવી આવેછે તેને તપેલીમા મુકી બેઉ હાથની હથેલીથી ઘોળવું રવી તપેલીના તળીયાને અથડાવ્યાચી ઘોળાશે નહી માટે દુધમા જરા ઉપર રાખીનેજ ઘોળવું જેમ કરતા તપેલીમા બધું ફીણ ચઢવા માડશે તે બરાબર ઘટ થાયને ચમચાથી કાઢી તંબલરમાં દાબી દાબીને બધુ ઉપર સુધી ભરી એજ રીતે જયા સુધી ફીણ ચઢે ત્યા સુધી ઘોળીને બનાવવુ. ઓછા મીઠાસથી ફીણ વધારે ચઢેછે પણ તે સ્વાદમા સારા લાગતા નથી. બધા પફ થાયને ઉપર જાયફળ ખમણવું જો વધારે સારાં પફ કરવા હોયનો ગોલાબ તથા જાયફળ નાખવું નહી પણ વૅનીલાનુ ઍસૅન્સ ટેસ્ટ મુજબ નાખી ચાર પાચ ટીપાંજ ગોલાબનુ ઍસૅન્સ નાખવું અથવા એ બેઉ ઍસૅન્સને બદલે ટેસ્ટ મુજબ સોજું તાજું રાજબરી ઍસૅન્સ ભેળવુ. ઍસૅન્સ નાખ્યાથી પફ ઘણા સરસ ટેસ્ટના થાયછે પણ ઘણા થતા નથી. આઇસક્રીમના રગનાં પફ બનાવવાં હોયતો દુધ ઘોળવાની અગાઉ તેમા રંગ આઇસક્રીમનોછે તે ભેળાને દુધ જરા ઘેરા રગનુ કરવુ. કારણ ઘોળાવા પછી પફ ખુલ્લા રંગનાં થાયછે. ઉપર લખેલી કોઇપણ ચીજ નાખવાને બદલે અમથુ રાજબરી સીરપજ ટેસ્ટ મુજબ દુધમા ભેળીયાથી પણ ઘણો સારો સ્વાદ થાયછે, પણ તેનાં પફ ઘણા થોડા થાયછે. બદામના જેવો ટેસ્ટ પસદ હોયતો ગોલાબ સાથે આઠ ટીપા બદામનું ઍસૅન્સ ભેળવું. દુધને કકરા પાડીને થંડુ કીધા પછી ગમેતો બે તાજા ઇડાંની સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવીને

એક શેર દુધમાં બરાબર મેળવીને પછી ઠારમા મુકવું. ઉપર લખ્યા મુજબ થંડીની રૂતુમા ઝાકળમા મુકયાથી પફ બનેછે. પણ કદાચ બીજી રૂતુમાં ખાવાનો શેાખ થાયતેા પછી ઉપર મુજબ દુધને ગરમ કરી થંડુ પાડી સફેદી બરાબર ભેળીયા પછી છાલકી મેાટી તપેલીમા નીમક સાથે ઘણું પુરતું આઇસ નાખી તેની અંદર દુધની તપેલીને ઢાકીને દેાઢથી બે કલાક સુધી મુકી રાખવી, પણ માહે નીમક નહી જાય તેની સંભાળ રાખવી અને દુધ તદન ઘણુંજ થંડુ થાયને ઉપર લખેલું કાઇ પણ ટેસ્ટ માટે માહે ભેળી તપેલી આઇસમાજ રાખીને ઉપલી રીતે ઘેાળીને પફ બનાવવા. પણ ઠારમાં મુકેલા દુધની માફક એમાં ઘણુ ફીણ ચઢી પફ વધારે થતા નથી એક શેર દુધમાથી ફકત મેાટુ એક તબ્લર થશે એમાં તડકાને વખતે ફીણ જોકે ચઢેછે પણ પાછુ બેસી જાયછે, તેટલા માટે સુરજ ઉગવા અગાઉ યા અસ્ત પામીયા પછી બનાવ્યાથી બરાબર થાયછે. રવી નહી હેાયતેા લાકડીના જેટલા પતળા બાંબુનેા અડધા ગજ જેટલેા એક કકડેા લેવેા પણ તેના એક છેડા આગલથી ચાર તસુ બાબુનેા કટકેા મુકીને પછી ગાઠ આવેલેા હેાય તેમ લેવેા અને તે ગાઠ આગલ દેારી બાધી લેવી અથવા તેની અંદર બેસ્તુ આવે તેવુ લેાઢાંનુ યા પીતળનું ખેાળુ કે કડી ભેરવવી પછી તે ચાર તસુ બાબુને ગાઠ સુધી ચાર ભાગમા ચીરી તેમા દેાઢ તસુની બાબુની બે પતળી ચીપને ચેાકડીની કાંની ખેાસી એ ચીરેલા ભાગને છુટેા પાડવેા એવી રીતે બનાવ્યાથી રવીને બદલે તે ચાલશે ઍગબીટરથી પણ પફ ઘેાળાયછે

દુધ પઉવા ફરમાસુ.

મજાહના સેાજા નવા પઉવા ટીપરી ૧ વજન તેાળા ૧૨, સેાજુ ભેળ વગરનુ તાજુ દુધ શેર ૧।।, સેાજી ખાડ શેર ૦।।।, બદામની બીજ તથા ભાજેલા નવા પસ્તા દરેક તેાળા ૫, એળચી તેાળેા ૧।, જાયફળ તેાળેા ૦।, વૅનીલાનું ઍસૅન્સ નાનેા ચમચેા ૧।।, ઘણેા સેાજેા ગેાલાબ નાના ચમચા ૫ અથવા ગેાલાબનુ ઍસૅન્સ ટીપા ૧૪

એળચીના દાણાને જાદા છુદવા જાયફળને બારીક છુંદવુ. બદામ, પસ્તા તથા ચારેાળી છેાલવાની રીતમા લખ્યા મુજબ બદામ પસ્તાને છેાલી ધેાઇને જાડુ છુદવુ. પઉવાને થડા પાણીથી સેાજા ધેાઇને સફેદ કરી બેાયામા નાખવા. પછી એક તપેલીમા પાણીને બરાબર કકરેા પાડીને

તેમાં પઉવા નાખી ઢાંકણુ ઢાંકી ત્રણેક મીનીટ પછી ઉઘાડીને પઉવાને દાબી જોવા અને બરાબર નરમ થયા નહી હોયતો પાછા ઢાકી નરમ થાયને ઓયાંમાં ઓસાવી તેની અંદર બેસ્તી ચઠી રકાબી મુકીને તેપર વજન મેલી અંદરનું પાણી ઝહરેને સોજાં વાસણુમા કાઢીને ગાગડા હોય તેને ભાજીને બધા છુટા કરવા. ત્યારબાદ દુધમા ખાડ પીગળાવી સોજી તપેલીમાં ગાળીને તેમા પઉવા ભેળી ધીમે બળતે મેલી માહે કકરો પડને સોજી ચમચથી ઘુંટયા કરી પાચેક મીનીટ થાયને બદામ પસ્તાને અંદર બરાબર ભેળી હેઠે લાગે નહી માટે ઘુંટયાજ કરવુ અને અ દરનું દુધ પતળું નહી પણ મજાહનુ ઘણું ધાડું થાયને ઉતારવું, પણ વળી ઘણું ઘટ કરવુ નહી. કારણ ઉતાર્યા પછી દુધમાં પઉવા ફુળીને કઠણ થઈ જાયછે. અંદરની બધી વરાળ ઊડી જાય પછીએળચી, જાયફળ, ઍસૅન્સ તથા ગોલાબ ભેળવુ. આએ દુધ પઉવા મજાહના દુધપાક જેવા થાયછે. પણ દુધ પઉવાનાં વાસણુને આઇસમાં મુકીને થંડા કીધેલા વધારે સારા લાગેછે.

કેસર નાખીને દુધ પઉવા બનાવવા હોયતો તેને માટે આએ વીવીધ વાંનીમાં સેકીને છુંદેલી યા વાટેલી કેસર છાપેલીછે તે રીતે પાંચ વાલ એટલે બે આની ભાર સોજી ખરી કેસરને સેકી છુંદીને નાના બે ચમચા સોજા ગોલાબમાં બરાબર ભેળવવી અને ઉપર પ્રમાણે દુધ પઉવાને રાધીને ઉતારવી વેળા એ કેસરમાંથી થોડી થોડી કરી ઘટે તેટલી ભેળી પીળા રંગના દુધ પઉવા કરીને પછી ઉતારવું. પણ એમાં છેલ્લે ગોલાબ તથા ઍસૅન્સ ભેળવું નહી.

દુધ પઉવા સાધારણ.

એક ટીપરી સોજા નવા પઉવાને ચુંટી થંડા પાણીથી બરાબર ધોઇને ઓયાંમાં નાખી તેની અંદર બેસ્તું ચટું ઢાકણ યા રકાબી મેલી તેની ઉપર વજન મુકી પાણી ઝડરી જાયને કાઢીને ગાંગડા હોય તે ભાંજી છુટા કરી વખાતા રાખવા. બદામની નવટાક બીજને બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીતમા લખ્યા મુજબ છોલી ધોઇને જાદી છુંદવી. એક તોળો એળચીના દાણાને જાદા છુંદવા અને ૦। તોળો જાયફળને બારીક છુંદવું. સોજી અડધો શેર ખાંડ અને વધારે મીઠા પઉવા કરવા હોયતો નવટાંક ખાંડ વધારે લઇ એક શેર ભેગ વગરના સોજાં દુધમાં

પીગળાવી સોજી કલઇવાળી તપેલીમા ગાળીને તેમા પઉવાને એક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચુલે ઉઘાડુ મુકી માહે અવાર નવાર ચમચ ફેરવવી અને બે કકરા પડને બદામને છુટી પાડીને પછી માહે તે મેળવી બીજો એક કકરો પડને ઉતારી વરાળ ઉડે પછી ઘણા સોજો ગોલાબ નાના પાંચ ચમચા તથા એળચી જાયફળ મેળવું.

ઉપર દુધ પઉવા ફરમાસુમા લખ્યા મુજબ ગમેતો એને પણ આઇસમા મુકવા. આએ પઉવા ચાવીને ખવાયછે પણ કોઇને નરમ પઉવા પસંદ હોયતો ઉપર દુધ પઉવા ફરમાસુમા લખ્યા મુજબ બાફીને પછી તે દુધમા નાખીને ઉપર પ્રમાણે બનાવવા.

દુધપાક.

ભેળ વગરનુ સોજુ ચોખ્ખુ તાજું દુધ શેર ૨, સોજી સફેદ મેદા ખાડ શેર ૦॥, બદામની બીજ તથા ભાજેલા નવા પસ્તા દરેક નવટાંક, સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૫, એળચી તોળો ૦॥।, જાયફળ તોળા ૦।, વૅનીલાનુ ઍસૅન્સ ચમચી ૨ થી ૩.

બદામ, પસ્તા તથા ચારોળી છોલવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બદામ પસ્તાને છોલી ધોઇને આડી ઘણી બારીક સ્લાઇસ કાપવી અથવા જાડુ છુંદવુ એળચીના દાણાને જાદા છુંદવા અને જાયફળને બારીક છુદવું. એક સાજા કલઇ ભરેલા પાટીયાની અંદર બધે સોજું ઘી જરા ચોપડવું, તેથી દુધ તપેલીને વળગશે નહી. પછી તેમા દુધ રેડી માટે બળતે ઉઘાડુ મુકી ઉભાય નહી માટે અવાર નવાર ચમચ ફેરવવી અને ખાડનો કચરો કાઢી સાફ કરી અડધું દુધ બળેને માહે તે ભેળી દુધપાક ઘાડો થાયને ઉતારી બદામ પસ્તાના ગાગડા હોય તે બરાબર ભાજીને પછી અંદર તે મેળવી દુધપાકની વરાળ નીકળી જાય પછી બાકીનો સામાન ભેળવો ગમેતો છરેલા ચોખા, ઘઉંનો ઝીણો રવો અથવા સાગુચોખા એ ત્રણમાનું જે તે એક ચીજ દોઢ તોળાને ચુંટીને સોજાં કપડાથી લુછી સાફ કરીને સેજ ઘીમા ખરમોટી દુધમા બે કકરા પડે પછી તેમા નાખી કલઇ ભરેલી કરછીથી ઘુંટયા કરી ઉપલીજ રીતે દુધપાક તૈયાર કરવો ગમેતો ગોલાબને બદલે ગોલાબનુ ઍસૅન્સ સાત ટીપા નાખવુ.

દુધપાક ૨ જો.

સોજું ભેળવગરનું તાજું દુધ શેર ૧, સોજી ખાંડ શેર ૦ા, બદામની બીજ નવટાંક, તાજા ઘડા ૨ ની કઠણ કફ ચઢાવેલી સફેદી, ઘણો સોજો ગોલાબ નાનો ચમચો ૧, વૅનીલાનું ઍસૅન્સ ચમચી ૧, છુંદેલી એળચી તથા જાયફળ દરેક તોળો ૦ા.

બદામને છોલીને છુંદવી પછી દુધમા ખાંડ પીગળાવી સોજી તપેલીમા ગાળીને તેમા સફેદી બરાબર ભેળી ધીમે બળને મેની ધુટયા કરવુ અને દુધપાક જરા વખતમાજ ધાડો થશે તેને ઉતારી બાકીનો સામાન તમા બરાબર ભેળવો. ગમેતો ગોનાબને બદલે ગોલાબનું ઍસૅન્સ પાંચ ટીપાં નાખવું.

દુધપાક, જામ, જૅલી, ક્રીમ અથવા ફ્રુટ પાશેરાનાં માપથી ભરવાની રીત.

આએ વીવીધ વાનીમાં જામ, જૅલી, દુધપાક અથવા ક્રીમ તથા રાજબરી, સ્ટ્રૉબરી, ગુસબરી જેવી કોઇ પણ ફ્રુટ દુધ ભરવાના પાશેરાના માપથી ભરીને લેવા છાપેલું હોયતો તેને તેમ ભરવા માટે પેડુલ દુધ ભરવાના પાશેરામાં પાણી ભરીને તેને એક કપમા રેડીને પછી તે કેટલું થાયછે તે ધ્યાનમાં રાખીને માહેથી પાણી કાઢી નાખવુ અને તેટલાજ ભાગમાં ઉપર લખેલી કોઇ પણ ચીજ ભરીને લેવી. ઉપલી કોઇ પણ ચીજ પાઇંટના માપથી ભરીને લેવા છાપેલુ હોયતો એક પાઇંટ માટે બે પાશેર જેટલું ભરીને લેવુ.

દુધપાક સેહલો.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો સવા તોળો લઇને એક નાનાં કપમાં નાખવો અને થંડું પાણી નાના હઢી ચમચા (ડૅઝર્ટસ્પુન) લઇ તે બધું એકદમ નહી પણ જરા જરા કરી બધું આટામાં ચમચાથી સારી કાની મેળવી સેજબી ગાંગડો રાખવો નહી. ત્યારબાદ પોણો શેર સોજાં ભેળ વગરના દુધમા ઉપસેલા ભરેલા નાના ત્રણ ચમચા સોજી ખાંડ નાખી ચુલે મુકવું અને તેમા બરાબર એક કકરો આવેને ચુલેજ રાખી પેલો પાણી સાથનો આટો હેઠે ઠરી જાયછે તેને ચમચાથી પાછો

બરાબર મેળવીને ઝીણી ધારે દુધમા રેડતાં જવુ અને જલદી જલદી માહે ભેળી દઇ ધુંટયા કરવુ અને ઘટ દુધપાક જેવુ થાય ને તુર્તજ ઉતારી પાડીને પછી તેમા વૅનીલાનુ ઍસૅન્સ ત્રીસ ટીપા તથા ગેાલાબનુ ઍસૅન્સ છ ટીપા ભેળવું. મરજી પડેતેા બે તેાળા બદામની બીજને છેાલી છુ દીને તે તથા છુ દેલી એળચી જાયફળ દરેક તેાળેા ૦। માહે નાખ્વુ. એ દુધપાક સારેા થાયછે.

દુધમાં ખાજા સાંગર.

બદામ દરાખ ભરેલી માનની સીગર તથા ખાજાં ખાધા વગર પડીને સુકુ થયાથી પછી તે ખાવાનું સારૂ લાગતું નથી, માટે તેને ભાજીને ભુકેા કરી સેાજા દુધમા ભીનવીને તેની ઉપર બીજું બે ત્રણ આાગળ જેટલુ દુધ રેડીને પછી બરાબર મેળવીને ચાખી જેાવુ અને મીઠાસ એાછેા લાગેતેા ટેસ્ટ મુજબ થેાડી ખાંડ નાખી ચુલે મુકી ધુંટયા કરવું અને ઘટ થાયને ઉતારી માહે સેાજો ગેાલાબ થેાડેા ભેળવેા જરા થડું થતા કઠણ થશે

દુધમાં ઘઉંની રેાટલી. (રાંધેલા દરૂન.)

ભનેલા દરૂન હેાયતેા તે બે લેવા અને તે નહી હેાયતેા પછી બીજુ કાઇપણ નાખ્યા અથવા ઘી લગાડયા વગર ઘઉના મેદાની મેાટી પાપડીના જેટલી બે રેાટલી વણીને ભુંજવી અને તે થંડી થાયને ભાજીને થેાડા કલાક થંડા પાણીમા ભીનવી રાખી તદન નરમ થાયને અંદરનું પાણી બધુ નીપારીને કાઢી નાખ્યા બાદ ભાજી બરાબર એકરસ કરી સેાજી તપેલીમા નાખી તેમા એક પાશેર સેાજું દુધ, બદામ તથા પસ્તા દરેક સાતને છેાલીને છુંદેલુ, ધેાયલી કીસમીસ દરાખ સતર તથા ખાંડ ઉપસેલા ભરેલા નાના બે ચમચા ભેળી ચુલે મુકી ધુંટયા કરવું અને ઘટ થાયને ઉતારી માહે ટેસ્ટ મુજબ છુંદેલી એળચી, જાયફળ તથા સેાજો ગેાલાબ ભેળવેા

દુધમાં ચેાખાની રેાટલી.

દુધમા ઘઉની રેાટલી છાપેલીછે તેજ રીતે પણ ઘઉની રેાટલીને બદલે તેટલીજ નાની ચેાખાની તાજી બે રેાટલીનુ બનાવવુ.

દુધમાં પાંઉ.

અડધો પાશેર સેાજાં દુધમા ખાંડ ભેળી મીઠું કરવુ અને એક કાતરી સફેદ પાંઉનાં ગરને થોડીવાર તેમા ભીનવી રાખ્યા પછી ચમચાથી બરાબર મેળવી નાખીને ઈગારે સુઝી ઘુંટયા કરવું અને જરા કઠણ થાયને ઉતારવુ. આઆ સાદેા હલકેા ખેારાક એક વરસની અંદરના બાલક માટે છે

દુધમાં સુતરફેણી.

થેાડા દાહડાની વાસી થયલી સુતરફેંણી ખાવામા સારી લાગતી નથી માટે તેને કકડાવેલા દુધમા ભીનવી રાખીને ખાવી અથવા સુતરફેણી ભીજાતા બે આંગળ જેટલું દુધ ઉપર આવે તેટલુ નામી બે ત્રણ કકરા પાડી ઘટ કરીને ખાવું મરજી પડેતેા ટેસ્ટ માટે જરા ગેાલાબ નાખવેા એમ કીધેની સુતરફેણી ખાધામા સારી લાગેછે

દૉદૉલ. (ગેાવાની મીઠાઈ.)

ઘણું માેટા સેાજા પાકટ નવા નાળીયેર ૨, સેાજેા કાળેા ગેાવાનેા ગેાળ શેર ૨ાા, મીલનેા પેહલાં ન બરનેા ઘઉંનેા આટેા રતલ ૦ાા, વાટેલું નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧

નાળીયેરને ખમણી સાફ પાતા ઉપર પીસી પાણી વગર એમજ નીચવીને બધું દુધ કાઢી લઇ મલમલના કપડાથી ગાળીને જુદું રાખવુ. પછી નાળીયેરના છુછામા જરા પાણી નાખી પીસીને એક પાશેર થડા પાણીમાં મેળવીને દુધ કાઢી એ રીતે ફરી એકવાર પીસી પાણી નામીને દુધ કાઢી લઇ ગાળીને તેમાં થડું પાણી ભેળી બધુ મળીને ભરેલુ ચાર શેર કરી ગેાળને ભાજી જુદેા કરી તેમા બરાબર પીગળાવીને પાછુ ગાળવું. ત્યારબાદ આટાને ચાળી કલઈ ભરેલી ઉભા ઘાટની ગંજીયા તપેલીમા નાખી એ ગેાળ સાથનુ દુધ જરા જરા કરી બધુ બરાબર ભેળી સેજખી ગાગડેા રાખવેા નહી તે પછી ચુલે ધીમે બળતે મેલી જરાખી હાથ રાખ્યા વગર ચમચથી ઘુંટયા કરવુ અને જરા કઠણ જેવું થાયને પેલુ પેહેલુ ઘાડું અમથું કાઢેલું દુધ ભેળી ઘુંટયા કરી કઠણ ગેાળેા થાયને ઉતારી સેાજી થાળામાં નાખી કાસીયાના તળીયાંને જરા ઘી લગાડી તે વડે બે ઈંચ જાડું થાપી થંડું થાયને બરફીના માેટાં ઢેફા જેવા કકડા કાપી કાઢી હેઠેનું પડ વધારે સફાઇવાળુ થાયછે માટે કકડાને તવાયાથી ફેરવીને મુકવા. ગમેતેા નવટાંક ભુજેલા કાજુ અથવા ભાંયસીગને છેાલી જાડુ

છુ દીને દોદોલ તૈયાર થવા આવેને માહે એ ભેળવુ. એ દોદોલ ચાર પાંચ દાહડા રહી શકેછે. એ મીઠાઇ ગેાવાના કાળા ગેાળની અથવા અહીં પણ કાળેા જેવેા ગેાળ આવેછે તે મળેતેા તેની બનતાં સુધી કરવી. પણ કાળેા ગેાળ નહીજ મળેતેા પછી ઘણેાજ ઘેરેા લાલ ગેાળ આવેછે તે લેવા, પીળા રંગનેા લેવેા નહી.

દેાધીનેા ડુમ્બેા.

ઘણું મેાટુ કઠણ પાકટ મીઠું એક દેાધી લેવું અને તેનું જરા મેાહું ડીચકું કાપી અંદરથી ગર તથા બીયા સફાઇથી કાઢી છાલ છેાલીને આખું જ તેાળી તેના વજન પ્રમાણે એક શેર દેાધીએ મેદા બાડ એક શેરનેા શીરેા બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ શીરેા બનાવવેા પછી દેાધીની અંદર સમાય તેટલી બદામની બીજ, ભાજેલાં પસ્તા, ચારેાળી તથા કીસનાસ દરાખ બધુ સરખે ભાગે લઇ છેાલાને પેહેલા બેના કકડા કાપવા અને બધુ ઘીઈ ઘી કકડાવી તેમા કકરું તળી તેમા છુંદેલી એળચી જાયફળ તેાળેા ૧।। ભેળી દેાધીમા દાખી દાબાને ભરવું પછી ડીચકાને છેાલા તેનેા ડાડેા રેહવા દઇને તેને પાછું દેાધીની ઉપર મુકી છુટી નહી જાય તેમ સંભાળથી દેારી વડે સરખુ બાધી લઇને અથવા નવા બુતારાની સળીએા ઉભી બેાસીને પછી બાવાના કાંટાથી આખાં દેાધીને છુટા છુટા ચેાબા દેવા. ત્યારબાદ એ સમાય તેટલા મેાટા ઉંડ કલઇ ભરેલાં તપેલામા શીરેા રેડી તેમા દેાધીને આડું મુકવુ અને બધેથી શીરેા પીને એક સરખું લાલ થવા માટે ભાગે નહી તેમ સંભાળથી ફેરવ્યા કરી દેાધી ચાસ પીયે અને શીરેા ટાઇટ થાયને ઉતારવું. ગમેતેા શીરામા બાળેલી બાડનેા જરા રંગ પેહલેથી ભેળીને સેજ લાલ કરવેા અથવા તજના થેાડા કકડા નાખવા તેથી મજાહનું લાલ થશે.

દેાધીનેા ડુમ્બેા ૨ જો.

તદન પાકટ પણ જાડુ અને ઠીંગણું મીઠું એક દેાધી લેવું અને તેને ઉપર લખેલા રીતે માહેથી બધું કાઢી બાહેરથી છેાલીને તૈયાર કરવું. પછી મરજી પડેતેા મરઘી, બટક યા ગેાસ્ત એ ત્રણમાનુ ગમે તે એકને મજાહનુ બાફ પકાવી હાડકા કાઢી નાખીને નકી માસ લેવું અને થેાડા પટેટાન છેાલી ઝીણા કકડા કાપી તે તથા થેાડી બદામની બીજને છેાલી બબે કકડા કાપી તે તથા થેાડા કીસમીસ દરાખને સાફ કરી ધેાઇ એ બધાને પેલા રાધેલા નકી માસ સાથે ભેળી દેાધીમાં સમાય તેટલું દાબી દાબીને ભરવુ અને ડીચકાને છેાલી પાછું તેની જગ્યા ઉપર લાહીથી

વળગાવી લઇને પછી દોરીથી બાંધી લઇ ભાગે નહી તેમ સંભાળથી ખાત્રાના કાટા વડે છુટા છુટા ચોબા દેવા અને દોધી ડુબતા ઉપર આવે તેટલાં એક સોજાં કલઇ ભરેલા ઉંડા તપેલામા ઘી નાખી તે બધાને કકડાવી તેમાં દોધીને ઉભું મુકી ધીમે બળતે બદામી રંગનુ તળવુ પણ હેઠે લાગે નહી તેની સંભાળ રાખી તપેલાની વચોવચમા બળતુ વધારે ઓછું રાખવું, તેમજ દોધીને આકું પણ કરવુ નહી એ રીતે દોધી તૈયાર થાય તેટલા એક બીજાં તપેલાંમા દોધી ડુબતા પાચ આંગળ ઉપર આવે તેટલો સેજ ચાસવાળો શીરો તૈયાર કરી તેમા બાળેલી ખાડનો રંગ ભેળી રીકો લાલ કરી તેમા સોજો ગોલાબ થોડો નાખીને પછી તેમા દોધીને ઉભુ જ મુકી ધીમે બળતે ઉંધાડું રાખવું અને થોડો ચાસ પીયે ને ઇગારે રાખી મુરબ્બા જેવુ થાયને કાઢવું.

ધોયલા એટલે ભીના ચોખાનો આટો.

રંગુનનો હલવો નામના એક જાતના તદન સફેદ છરેલા અથવા આખા ચોખા આવેછે તે ચોખાને ચુંટીને સોજા ધોઇ એક તપેલી ઉપર સાફ બોયું મુકી તેમાં નાખવા અને તેમાનુ બધુ પાણી બરાબર નીકળી જાયને ધોતું સફેદ કપડું બીછાવીને તેની ઉપર ચોખાને પાથરીને મુકી તેની ઉપર એવુજ બીજું કપડું ઢાંકી અળગું દાબી નુછીને ચોખાને કોરડા કરવા. પછી ચોખા સુકાય ત્યા સુધી બીજાં કોરડા કપડા ઉપર પાથરીને સીરે હવામા રાખ્યા બાદ ચોખાને હલકી ઘંટીથી બારીક દલાવી આટાને તારની ઝીણી ચાળણીથી ચાળવો અને જ્યાખી ધોયલા ચોખાનો અથવા ભીના ચોખાનો આટો વાપરવા લખેલુ હોય તેમા એ આટો વાપરવો.

ન્યુટ્રીટીવ ડ્રીંક.

તાજાં ઇડાં ૩, સોજી ખાડ નવટાક, શેરી લીકર ગ્લાસ ૨, લીંબુ ૧ નો ગાળેલો રસ

ઈંડાની દાળને દોહવી સફેદીને કઠણુ કફ ચઢાવી તેમા પેહેલે ખાંડ ભેળીને પછી બધો સામાન ભેળવી તેમા બે પાશેર (૧ પાઇંટ) આઇસનુ થંડું પાણી ભેળવુ

નાન.

ઘરનો દલેલો ઘઉંનો મેદો તથા રવો દરેક રતલ ૦॥, ખમીર તોળા ૪ અથવા ચઢાઉ તાડી બાટલી ૦।, ખાડ તથા ઘી દરેક શેર ૦।, દુધ ખપ મુજબ.

આટો તથા રવો મેળી તેમા ખાંડ નાખી ખમીર યા તાડી રેડી સારી કાની મસળી ખાતું ખપતું દુધ નાખી કઠણ કરીને ખુબ ગુંદીને ચુલા આગલ ઢાકી રાખવું ખમીર ચઢયા પછી તેના બે અથવા ત્રણ ગોળા કરી એક ઇંચ જેટલા જાદાં નાન થાપી ભઠીમાં ભુંજવાં. મોલા નાન કરવા હોયતો ખાંડ નાખવી નહી પણ જરા નીમક લેવુ

નાનખટાઇ.

મીલનો પેહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો, સોજી સફેદ ઘણા ઝીણા રવા તથા ઘણુ સોજું કઠણ માખણ દરેક રતલ ૧, દલેલી ખાંડ રતલ ૦ાા, ખોખરા ઝીણેલા એળચીના દાણા તોળો ૧.

માખણને તાજી કોડીના છાલકાં વાસણમા નાખી હથેલી વડે પંદરેક મીનીટ ખુબ મથી માહેથી પાણી નીકળેતો તે કાઢી નાખ્યા પછી તેમાં જરા જરા કરી ખાંડ નાખી લગભગ બીજો અડધો કલાક મથ્યા પછી રવા સાથે આટો મેળીને તે જરા જરા નાખી બીજા દોઢથી બે કલાક સુધી એમજ મેળવી છેલ્લે એળચી મેળવી અને નાનાં ખાટાં લીંબુ જેટલા ગોળા કરી તેની ઉપર છરી વડે ઘણાજ અળગા ચોકડી જેવા કાપ પાડી ભુંજવાનાં પત્રામા અથવા તદનજ સપાટ તળીયાની કલઇ ભરેલી થાળીમાં બબે ઇંચને છેટે છેટે મુકવી કારણ નાનખટાઇ ભુંજાતા પંથરાઇને મોટી થયાથી નઝદીક હશેતો અથડી પડશે પછી ધીમી ભઠીમા ભુંજવી અથવા તંદુરને પેહેલે બળતે ગરમ કરીને પછી તેમા મુકી હેઠે ઉપર છુટા છુટા ગામઠી કોલસાના ઇંગાર મુકવા અને ઇંગાર બુજાતા જાય તેમ પાછા બીજા મુકતા રહી નાનખટાઇ સફેદ પણ કકરી થાયને કાઢવી. એમ ભુંજવાને નહી બનેતો પછી તદન સપાટ તળીયાની કલઇ ભરેલી મોટી કથરોટમા યા ખુનચામા ઉપર મુજબ મુકી તેની ઉપર બીજો સપાટ ખુનચો યા કથરોટ ઉલટું ઢાકવુ અને ત્રણ ઇંટને સરખે છેટે ભોંયપર મુકવી અને હેઠેથી નાનખટાઇ જલદી લાલ થઇ જાયછે માટે ત્યાં છુટા છુટા ઇંગાર મુકી ઇંટની ઉપર ગોઠવીને નાનખટાઇવાળું વાસણ મુકી ઉપર ઢાકેલાપર સેજ વધારે ઇંગાર મુકવા પછી ભુંજાતાં નાનખટાઇ બરાબર પંથરાઇ રેહેને હેઠેના ઇંગાર બધા કાઢી નાખી ઉપર મુજબ સફેદ કકરી ભુંજવી.

સુરતી નાનખટાઇના જેવી બનાવવી હોયતો સોજું મીઠાઇનુ રવાદાર ઘી શેર ૦ાા મા સોજી મેદા ખાંડ શેર ૦ાા ને ઉપર મુજબનાં વાસણમાં બેઉને

સાથે અડધો કલાક મથવું અને તેમા ચારથી પાચ ટીપાંજ પાણી નાખવું. પછી ઘરનો દલેલો ઘઉંનો સોજો મેદો રતલ ૦ાા મા ઝીણો રવો રતલ ૦ા ભેળીને ઉપલીજ રીતે ઘી ખાડમા મેળવી તેના ત્રણ કે ચાર ગોળા કરી હાથમાંજ બે આગળ જાદી નાનખટાઇ થાપી ઉપર મુજબ કાપ મુકી તેની ઉપર છોલેલી બદામના ફાડચા છુટા છુટાં વળગાવી ઉપલીજ રીતે પણ ફીકી લાલ ભુંજવી એમા છુંદેલી એળચી તથા જાયફળ દરેક તોળો ૦ા ભેળયાથી સારો ટેસ્ટ લાગશે એ સામાનની ભુંજેલી તૈયાર નાનખટાઇ સવા રતલ થાયછે. જો આટો તથા રવો બેઉ ઘણુજ સોજું હશે અને મેળવણીને ખુબ મથીને હલકી કીધેલી હશેતો સુરતની નાનખટાઇને ભાંગ્યા પછી અંદરથી છુટા બે પડની હોયછે તેવીજ એ પણ થશે ગમેતો ૫ તોળા બદામની બીજને છોલી બારીક કટકા કાપીને તે પણ એળચી જાયફળ સાથે ભેળવી

નાળીયેરનુ તેલ.

તદનજ પાકટ મોટા એક નાળીયેરને ભાંગી ખમણીને તદન સોજા પાતા ઉપર પીસી તેને એક કલઇ ભરેલા કાસીયામા નીચવીને બધું દુધ કાઢી લઇને પછી છુછામા અડધો પાશેર થડું પાણી નામી પાછુ પીસીને બાકી રહેલું બધું દુધ નીચવીને કાંસીયામા કાઢી લેવુ પછી સગડીમાં થોડા ઇંગારા મુકી તેની ઉપર યા કેરોસીન તેલના બે કાકરાના ચુલા ઉપર ધીમી આચ રાખીને દુધનો કાસીયો મુકવો અને બધુ દુધ બળી જઇ તદન નીતરૂં કાચ જેવું તેલ છુટું પડેને એક ગ્લાસની ઉપર સોજાં મલમલનાં કપડાને જરા ઢીળું બાધીને તેમા તેલ રેડવુ અને કાસીયાને સગડી યા ચુલા ઉપર પાછો જરા ઢળતો મુકી બીજું તેલ નીકળે તેને ગાળી લઇ એ રીતે પાછું બીજી એક વખત મુકી જો તેલ નીકળેતો કાઢી લેવું. એક નાળીયેરમાથી નાના બે ચમચા (ડેજર્ટસ્પુન) જેટલું તેલ નીકળેછે તેલ કાઢી લીધા પછી હેઠે કાસીયામા ખમણના જેવો લાલ પોપડો રેહછે તેને કાઢીને ખાડ સાથે ખાવામા સારો લાગેછે.

નીમકનું વજન.

એક ખાલી નાનો ચમચો (ડેજર્ટસ્પુન) હાથમાં પકડીને સફેદ નીમકથી ભરેલાં વાસણમા તેને ખોસીને નીમકથી બરાબર ઉપસેલો ભરેતો તેમાંના નીમકનું વજન બે તોળા થાયછે, તેમજ સરકારી છાપની

કાપેલી એટલે સપાટ ભરેલી એક પાયલી સફેદ નીમકનું વજન મુબઇના ચાર રતલ થાયછે

નીમકનો ઉપ્યોગ કેમ કરવો.

ગમે એવુ સ્વાદીષ્ત પકવાન હોય પણ તેમા નીમક નાખ્તાં ભુલી જાય અથવા તો જોઇયે તે કરતા કમતી નાખ્યુ હોયતો પછી તે પકવાનમાં બીલકુલ લેજ્જત રેહતી નથી અને તે તદનજ બેસ્વાદ થઇ જાયછે. તેટલા માટે કોઇ પણ પકવાંનમાં નીમક ઓછુ યા વધતું પણ નાખ્વુ નહી, પણ હમેશ તેના બીજા નસર બરાબર નાખીનેજ પકાવવુ જોઇયે કેક પુડીંગ, પૅનકેક તથા માન અને એવીજ બીજી કોઇ પણ મીઠાઇ આટાની મેળવણીની હોયતો તેમા એક રતલ આટાએ વાટેલુ નીમક સપાટ ભરેલી અડધીથી પોણી ચમચી મેળવ્યાથી તેનો ટેસ્ટ બીગડશે નહી પણ એાર વધારે સારા સ્વાદનુ થશે, તેજ મીસાલ સેવ પકાવવામા પણ તેનાં પ્રમાણ મુજબ જરા નીમક નાખ્યાથી તે પણ સારી થશે, તેમજ કોઇ પણ જાતનુ કસ્ટર, ક્રીમ, દુધપાક, દુધની બનાવલી જૅલી અને બ્લા-માંશ જેવી દુધની યા દુધ વગરની બનાવતની કોઇબી ચીજમા તથા કોઇ પણ મીઠાઇ વગેરે બનાવવામા પણ ઘણું સેજ નીમક નાખ્યાથી તેનો પણ સ્વાદ વધારે સારો થશે તોપણ તેમ નાખ્વું યા નહી નાખ્વું તેતો ખાનારની મરજી ઉપર છે

નો ઇ યો .

સોજી ખાંડ રતલ ૧, કડવી બદામની બીજ તોળા ૭॥, રૅક્ટીફાઇડ સ્પીરીટસ ઑવ વાઇન બાટલી ૧.

બદામને છોલીને છુંદવી અને દોઢ પાશેર થંડાં પાણીમાં ખાંડ પીગળાવી તેમા બધો સામાન ભેળી સોજી બરણીમાં ભરી ચપટ ઢાકણુ ઢાકી દસ દીવસ રાખ્વુ. જે દરમ્યાન બરણીને વાર વાર હલાવ્યા કરવી. તે પછી બરાબર ઠરવા માટે બીજા થોડા દીવસ રાખ્યા બાદ ઉપરનો નીતરો દારૂ સાફ કપડાથી ગાળીને સોજી બાટલી અથવા પાઇંટોમાં ભરી ચપટ બુચ મારી લાખથી પૅક કરવું કડવી બદામને લીધે ઝેહરનો ભાગ આવ્યાથી નોઇયો ઘણી સંભાળથી વાપરવો.

નોઇયો ૨ જો.

બીજી રીતે નોઇયો બનાવવો હોયતો પીચ અથવા ઍપ્રીકોટના ઠળીયામાથી બીજ નીકળેછે તે તોળા ૭॥ ને છોલી છુંદીને એક બાટલી

ફ્રેંચ બ્રંડી સાથે એક સાજી બરણીમાં ભરી ઉંફવાળી જગ્યામાં બે ત્રણ દીવસ રાખી વારવાર હલાવ્યા કરવું પછી તેમા સાજી છુંદેલી ખાંડ એક રતલ ભેળી થેાડા કલાક બાદ પેહલા નેાઇયેામા લખ્યા મુજબ ગાળી ભરીને પૅક કરવેા.

નેઇયેા ૩ જો.

તુર્ત વાપરવા માટે નેાઇયેા બનાવવેા હેાયતેા જે ઠેકાણે મળી શકતાં હેાય ત્યાંથી સુકી તડકાવાળી રૂતુમા પીચના ઝાડના કુમળા ખદડા તેાડી તે રતલ ૦ા લઇ તેને બરાબર સાફ કરી એક બરણીમા નાખવા અને તેની ઉપર એક બાટલી સેાજો બ્રંડા યા વીહીસ્કી રેડા બે દીવસ રાખ્યા પછી એક રતલ સેાજી ખાંડમા દેાઢ પાશેર પાણી રેડી તેનેા શીરેા કરીને તે રેડી થેાડા કલાક રાખ્યા બાદ ઘણી સભાળથી ગાળીને વાપરવેા.

પઉવા નાળીયેર સાથે.

સેાજા નવા સફેદ પઉવા ટીપરી ૨, સેાજા પાકટ નાળીયેર ૩, સેાજી શાકરીયા ખાંડ શેર ૧, બદામની બીજ શેર ૦ાા, ભાજેલા પસ્તા શેર ૦ા, સેાજો ગેાલાબ બાટલી ૦ા, એળચી તેાળેા ૦ાાા, જાયફળ તેાળેા ૦ા.

બદામ પસ્તાને છેાલીને જાડું છુદવુ એળચી જાયફળને છુંદવુ પઉવાને ચુંટી થડા પાણીથી ત્રણ ચ્યાર વખત ધેાઇ ચાળણી યા બેાયામા પાણી ઝહરવા માટે નાખવા. નાળીયેરને ખમણી બેને સેાજા પાતા ઉપર પીસી પાણી વગરજ નીકળે તેટલુ બધું દુધ નીચવીને કાઢી લઇ છુંદેા ફેંકી દેવેા અને એ દુધમા ખાંડ પીગળાવવી પછી પઉવા સાથે બાકી રહેલું ખમણેલું એક નાળીયેર તથા બીજો બધેા સામાન બરાબર ભેળીને પંદર મીનીટ પછી ખાવું નાળીયેર સેજ મી ખેારા નહી પણ તદનજ સેાજાં લેવા અને ઝીણા દાંતાની ખમણીથી બધું સફેદજ ખમણવુ.

પઉવા નાળીયેર સાથે ૨ જા.

બીજી રીતે પઉવા નાળીયેર સાથે બનાવવા સારૂં ઉપર એ પઉવા પેહલામા લખ્યા મુજબનેા બીજો બધેા સામાન તૈયાર કરવેા પણ નાળીયેર બેજ લેવા અને તેમાના એકને ખમણીને એમજ રાખવુ અને બીજાં એકને ખમણીને તેનુ દુધ કાઢવુ. પછી ઉપર મુજબ પઉવાને

ધોઇ કોરડા કરી નાળીયેરના પાણીમા ૫ દર મીનીટ ભીનવી રાખ્યા પછી પોચા થાયને તેમા પેહલા પડવામા લખ્યા પ્રમાણે બીજો બધો સામાન ભેળી એક છાલકી કલઇ ભરેલી તપેલી યા લંગડીમા ભરી તેની અંદર બેસ્તી ચટી રકાબી મુકી તેની ઉપર કાઇ વજન મેલીને અડધો કલાક દાબી રાખ્યા પછી ખાવા.

પટેટા કોલ્ડ.

એક રતલ સોજા પટેટાને પટેટા મૅશ્ડમા લખેલી રીતે બફી મૅશ્ડ કરી એક દાહડો આળણીની હેઠે ઢાકી રાખવા. પછી બીજે દીન અડધો શેર કાદાને છોલી બારીક ભુકા જેવા કાપવા અને મીલનો પેહલા નંબરનો ઘઉંનો આટો તોળા ૫, દુધ પાશેર ૧, માખણ તોળા ૩ તથા નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧ લઇ એ બધું તથા કાપેલા કાદાને મૅશ્ડ પટેટામા બરાબર મેળવી એક મોલ્ડને પુરતું માખણ લગાડી તેમા ભરીને અથવા પાઇદીશને માખણ લગાડી તેમા ભરીને પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ મોલ્ડને મધ્યમ ભઠ્ઠીમા અને દીશને ચુલા ઉપર લાલ ભુંજવુ ગરમીના દાહડામા પટેટાને થોડાજ કલાક રાખ્યા પછી બનાવવુ

પટેટા ડચેસ.

પટેટા મૅશ્ડમા લખ્યા મુજબ મૅશ્ડ કીધેલા પટેટા શેર ૧, ક્રીમ ભરેલી પાશેર ૧, ઇંડું ૧ તથા ૩ ઇંડાની દાળ, વાટેલું નીમક; બારીક કાપેલી પાર્સ્લી, કોથમીર તથા છુદેલા મરી દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧.

ઇડાની ત્રણ દાળ સાથે બધો સામાન બરાબર મેળવીને તેના કવાબ જેવા ગોળા કરવા અને એક ઇડાને ભાજી બરાબર દોહવીને એ ગોળાઓ ઉપર ચોપડીને ભુંજવાના પત્રા ઉપર મુકી મધ્યમ ભઠ્ઠીમા લાલ ભુંજવા.

પટેટાના ગાંઠીયા.

સારી જાતના સોજા પટેટા શેર ૧, તાજા ઇડાં ૨ મીલનો પેહલા નંબરનો ચોખાનો આટો ઉપસેલા ભરેલા ચમચી ૪, બારીક વાટલું નીમક તોળો ૦॥।, સોજું ઘી ખપ મુજબ.

ચણાની દાળની મોટી ફાલ જેટલા આધરાંના એક મોટા ઝારાને ધોઇ સાફ કરી લુછીને કોરડો કરવો અને એ ઝારા જેટલી મોટી સપાટ

તળીયાની છાલણી ઍલ્યુમીનમની રકાબી અથવા કલઇ ભરેલાં ત્રાંબાના ઢાકણને પણ એમજ સાફ કરી કોરકું કરીને તૈયાર રાખવુ. પછી પટેટા મૅશડમા લખ્યા મુજબ પટેટાને મૅશ કરવા અને ઇંડાને ભજી માહે નીમક નાખી સારી કાની દોઇથી પટેટામા ભેળીને પછી આટો મેળવીને એના ત્રણ ગોળા કરી તેને દાબીને ચપટા કરવા ત્યારબાદ મોટી કઢાઇ અડધી ભરાય તેટલું ઘી તેમા નાખી ચુલે બળતે મુકવુ અને ઘી કકડીને માહેથી બરાબર ધુંમાડો નીકળે કે બધું બળતું કાઢી નાખી ધણુંજ સેજ બળતું રાખી ઝારાની વચમા પેલા પટેટામાનો એક ભાગ મેલી તેની ઉપર રકાબી યા ઢાકણને ચટું મુકીને કઢાઇની ઉપર પાચેક ઇંચ જેટલો દુર ઝારો રેહ તેમ એક માણસે ઝારાને ડાડાથી મજબુત પકડી રાખવો અને બીજાં માણસે ઝારાની ઉપરની રકાબીપર ભાર મુકીને જોરથી દાબવું. જેમ કરતાં ઝારાના છેડમાથી ગાઠીયા થઇને બાહેર નીકળશે, તે બધા કઢાઇમા પડે પછી છેલ્લો થોડા ગાંઠીયા ઝારા સાથે વળગેલા રેહશે તેને છરી ફેરવીને છુટા પાડવા તે પછી જરા વારે ગાઠીયા ભાગે નહી તેમ સભાળથી આધરાની ચમચે અવારનવાર ફેરવ્યા કરી મજાહના કકરા શીકા લાલ રગના તળાયને એજ ચમચથી કાઢીને સોજી ચાળણી યા બોયામા નાખી એજ રીતે બાકીના ગાઠીયા બનાવીને તળવા. પણ કઢાઇમાથી ઘી છલકાઇ ચુલામા પડીને ભડકુ લાગે નહી તેની સભાળ રાખવી. વાસી ઇંડા વીસરા લાગેછે માટે તદન તાજાં લેવા. તીખા ગાઠીયા પસંદ હોયતો બારીક છુદેલા કાળા મરી સપાટ ભરેલી એક ચમચીને પટેટામાં ભેળવા.

પટેટાના હાડીચાપ.

હેઠે લખેલી કોઇબી રીતથી ચાપ કરવા હોયતો તે તૈયાર થાય તેટલા પૅટીસ બીમા પટેટાનામા લખ્યા પ્રમાણે પણ સવા શેર સોજા પટેટાને બાફીને મૅશ કરી રાખવા. ફરબે પણ કુમળા કાકરના નરનાં ગોસ્તના પાંસલીનાં બબે હાડકાં સાયના મજાહના માસના ભરેલા છ ચાપ લેવા અને ચાપનું એકેક હાડકું તેની નીચેના બધા જાદા હાડકાની સાથેજ છરાથી ભાંજીને કાઢી નાખીને બધા ગોસ્તની સાથે પાસ્લીનું એક હાડકુંજ વળગેલું રાખવુ અને તે જો લાંબુ હોયતો ભાંજીને થોડું કાઢી નાખી ચાપને થડાં પાણીથી એક વખત સોજા ધોવા. પછી એક તોળો

આદુ તથા લસણુની જાદી છ કળીને છોલવું દસ એળચીના દાણા કાઢવા; જીરૂ ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી તથા દળેલી હળદ સપાટ ભરેલી એક ચમચી લેવુ અને ચાર લવ ગ, મરીના છ દાણા તથા તજ પાચ વાલ લઇ ઉપલા બધા સામાન સાથે જરા સરકામા પાતા ઉપર ઘણુ બારીક પીસી તેમાં અડધેા તેાળેા નીમક મેળવીને પછી માહે બધા ચાપને ખરમેાઠી બધુ મસાલા સાથેજ તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમા નાખી સવા શેર પાણી રેડી ઢાકણુ ઢાકી પેહલે ધીમે બળને મેલી અડધુ પાણી બળેને ઈગારે રાખી ચાપ ચરી તદનજ નરમ થાય અને બધુ પાણી સુકાયને તેમા જલદ સેાજો સરકેા હેાયતેા અડધી પાઇટ એટલે ભરેલેા એક પાશેર અને નરમ સરકેા હેાયતેા દેાઢ પાશેર રેડી બળને ઉંઘાડુ મુકી અવારનવાર કલઈ ભરેલી ચમચ ફેરવી બધેા સરકેા સુકાઇને પાછુ સુકુ થાયને સેાજી રકાબીમા બધા મસાલા સાથેજ ચાપને કાઢી ચાળણી યા બેાયા તળે થ ડા થવા ઢાકવા બીજી રીતે ચાપ બનાવવા હેાયતેા ઉપર મુજબ કાપેલા છ ચાપને ગેાસ્ત અથવા મરચી ખારીમા લખ્યા મુજબ પણુ તદન નરમ પકાવીન ગ્રેવીમાથી કાઢી લેવા અને ઉપર ચાપ રાધવા માટે જે મસાલેા લખેલાછે તેટલેા અને તેમજ બનાવી માહે ઘણેા જલદ સરકેા મેળીને મસાલેા બરાબર ચેાપડી શકાય તેટલેા બધેા ઢીળેા કરવેા, કઠણુ રાખવેા નહી અને એ રાધેલા ચાપના માસને છરીથી દાબી ચપટુ કરી તેની બધી બેારદુપર છરી વડેજ સરખેા મસાલેા ચેાપડવેા ત્રીજી રીતથી ચાપ કરવા હેાયતેા ઉપર ખારા પકાવેલા ચાપ લેવા લખ્યુછે તેજ મુજબ પકાવેલા છ ચાપ લેવા અને અડધેા તેાળેા આદુ તથા લસણુની છ કળીને છેાલવી કેાથમીર ઝુડી ત્રણુના કુમળા ડાખળા સાથના પાદડા તથા મેાટાં લીલા બે મરચાને ધેાઇને માહેથી બધુ પાણી કાઢી નાખવુ અને ચીચેારા કાઢેલી આમલી દેાઢ તેાળેા તથા ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી જીરા સાથ એ બધા સામાનને જરા સરકામા બારીક પીસી ચેાપડાય તેટલેા ઢીળેા કરવા તેમા ઘટે તેટલેા બીજો સરકેા તથા અડધેા તેાળેા નીમક મેળીને રાધેલા ચાપની ઉપર છરીથી એ મસાલેા ચેાપડવેા અથવા આદુ, લસણુ, જીરૂ તથા આમલીને જરા સરકામા બારીક પીસી સરકેા નાખીને બરાબર પેાચેા કીધા પછી પેહલે ચાપને એ લગાડવેા અને કેાથમીરના પાદડા તથા મરચાને ધેાઈ કેારડા કરી બારીક કાપી મેળીને તેના છ ભાગ કરીને તેને ચાપના મસાલાવાળા બેઉ પડ ઉપર ભભરાવી દાબીને તેમા

બેસાડવુ. ત્યારબાદ ઉપલી જેમ્બી એક રીતથી ચાપ તૈયાર કીધા હોય તેને ભરવા માટે મૅશ પટેટાના છ ગોળા કરી ચોખાના આટામા રોળીને હથેલીની ઉપર બધેથી સરખું પતળુ થાપવુ અને ચાપનુ હાડકુ ઉપરથી એક ઇચ જેટલું બાહેર રેહ અને માસવાળો બધો ભાગ બાહેર દેખાય નહી તેવી રીતે તેપર ચાપ મેલીને તેની આસપાસ પટેટા વીટાળીને લપેટી જો બોરદુપર પટેટા વધારે હોયતો તે કાઢી નાખવા અને ઉપરના હાડકાં તરફનો ભાગ ઉઘાડો રેહ નહી માટે તેની સાથે પટેટાને દાબીને વળગાવી સફાઇદાર ચાપ કરવા અને પૅટીસ ખીમા પટેટાનામા લખ્યા મુજબ પાઉનુ પુરતું ક્રીમ ચાપને વળગાવી દાબીને જરા લ બ ગોળ ચપટા ચાપ બનાવી ખાતી વેળા એજ પૅટીસમા લખ્યા પ્રમાણે ત્રણ ઇડાને દોહવવા અને મોઠી કઢાઇ યા પેણામા પુરતું ઘી નાખી તેજ રીતે કકડેને તેજ રીતે ઇડાંમા બોળીને એ ચાપ મજાહના કકરા ફીકા લાલ ર ગના તળવા. ઉપલી બધી રીતે મસાલાના બનાવેલા ચાપ બધા ઘણા સારા ટેસ્ટના થાયછે. પણ જો કોઇને મસાલાના પસંદ નહી હોયતો અમથા ખારા પકાવેલા ચાપને પટેટામા ભરવા અથવા થોડા વેલાતી સરકા અથવા લીબુના રસમા થોડો વખત એ ચાપને બોળી રાખીને પછી તે પટેટામા ભરવા. આથેલા કાચા ગોસ્તના ચાપ કરવા હોયતો ઉપર મુજબના છ ચાપ કાપી તેને કટલેસ ગોસ્ત અથવા મરઘીનામા લખ્યા પ્રમાણે આથીને પછી એ કાચા ચાપને ઉપર મુજબ મૅશ પટેટામા ભરીને ઉપલીજ રીતે ચાપ બનાવીને તેમજ પણ તુર્ત તળવા એ આથેલું ગોસ્ત જોકે ચરી જાયછે તોય પટેટાની અંદર બ ધ કરીને તળીયાથી પછી ગોસ્તનો ર ગ લાલ કાચો જેવોજ દીશેછે

પટેટાની સળી.

પટેટાના વરખમા લખ્યા પ્રમાણે પણ તેના કરતા જાદા વેફર કાપીને પછી તેની સળી કાપી તેને થંડા પાણીમા થોડી વાર ભીનવી રાખ્યા પછી સોજી ધોઇ ચાળણીમા નાખવી અને બધુ પાણી નીકળી જાયને એ વરખમા લખ્યા મુજબ સળીને સફેદ પણ કકરી તળવી. ચરબીમા તળેલી સળી પણ સારી થાવછે માટે ગમેતો તેમા તળવી

પટેટાનો આટો.

સારી જાતના પણ અંદરથી જરા પીળાસપર હોય તેવા પટેટાને છોલીને ધોવા અને સોજાં મોટાં વાસણમા થ ડુ પાણી રેડી તેમાં પટેટાને

જાયફળની ખમણીથી ખમણીને પછી પાણીમાં ખુબ ચોળીને મેળવીને ફલઇ ભરેલી ઝીણાં આધરાની ચાળણી યા બેાયાથી બધું છાંડીને દસ મીનીટ ઠરવા દેવુ અને ઉપર પાણી આવે તે બધું નીતારીને કાઢી નાખી બાજુ સેાજું પાણી રેડી જ્યા સુધી પાણી સાથે મેળવતા ગદળું નહી પણ તદનજ નીતરૂં પાણી નીકળે ત્યા સુધી એજ રીતે પાણી બદલીને ઠરવા દેવું અને છેલ્લે તદન નીતરૂ પાણી હેાય તે કાઢી નાખ્યા પછી હેઠે તદન સફેદ સેાજો પાઉદર જેવેા આટેા ઠરી રેહશે તેને મેાટી રકાબીમા પાથરી તડકે સુકાવા મુકી અવારનવાર ફેરવ્યા કરી તદનજ સુકેા થાયને છુંદીને બાલની યા રંગ વગરની તારની ચાળણીથી ચાળી સેાજા નવા તીનના દાબડામાં ભરી ચપટ ઢાંકવું અથવા પેાહેાળા મેાઢાની સીસીમા ભરી ચપટ બુચ મારીને પૅક કરવું એ આટેા તદન સફેદ થાયછે અને બરાબર સુકવેલેા હેાયછે તેા વર્ષો સુધી રહી શકછે. સુપ ધાડેા કરવામાં એ આટેા નખાયછે, તેમજ એનુ સાધારણ પુડીંગ બનાવ્યુ હેાયતેા તે સીક માણુસ તથા બચ્ચાને પચી શકે એવુ થાયછે. એ આટેા કેાઇ વાર આરારૂટને બદલે વેચાયછે

પટેટાનેા વરખ.

એક શેર મેાટા પટેટાને છેાલી તેના એકસરખા પતળા બધા વેફર કાપી થંડા પાણીમા નાખવા. પછી પૅન નાઈફથી એકેક વેફરનેા બારીક સેવજેવેા બધેા વરખ એક તરફની કીનારીપરથી ગેાળ ને ગેાળ ફરતેા લાંબેા ને લાંબેા કાપવા માડવેા અને તેને થંડા પાણીમા નાખી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી ધેાઇને બેાયામા નાખી બધું પાણી નીગરાવા દેવુ. પછી ઘણી મેાટી કઢાઇ અયવા મેાટી પેાહેાળી તપેલીમા બે શેરને આસરે ઘી નાખી ચુલે બળતે મુકી ઘી બરાબર કકડીને માહેથી ધુંમાડેા નીકળેને તેમા બધેા વરખ પાથરીને મુકી ચુલામા બધે ફરતું પણ ઘણું ધીમું બળતું રાખવુ અને ઉપસેલી ભરેલા એક ચમચી નીમકને નાના એક ચમચા પાણીમા પીગળાવવુ. તળાતા મુકેલા વરખમા વારંવાર ચમચા ફેરવ્યાથી ભાગી જશે માટે વરખ જરા કકરેા થાયને થેાડે થેાડે વારે સંભાળથી મેાટી આધગની ચમચે ફેરવવેા. પણ જરાબી રતાસ થવા દેવેા નહી અને મજાહનેા કકરેા અને સફેદજ રેહ ને તેની ઉપર નીમકનું પાણી છાટી પાછેા સંભાળથી ફેરવવેા. પાણી પડયાથી નરમ થાયછે માટે

પાણી બળીને વરખ પાછો કકરો થાયને તુર્તજ ઉતારી પાડીને આધરાંની મોટી ચમચથી બધો વરખ જલદી કાઢી લેવો. કારણ કકડતા ધીમા વધુ વાર રેડતા રતાસ પકડશે એ વરખ તળવામા કાંઇ ઘી ઘણુ ખપતું નથી તોપણ પુરતાં ડુબતા ધીમા બરાબર તળાયછે ચરબીમા તળેલો પણ સારો લાગેછે માટે ધીને બદલે પુરતી ચરબી લઇ તેને બરાબર કકડાવીને તેમા વરખ તળવો.

પટેટાનાં વેફર.

પટેટાના વરખમા લખ્યુછે તેટલાજ પટેટાને છોલી કાગજ જેવા પતળાં વેફર કાપી થ ડા પાણીમા થોડી વાર ભીનવી રાખ્યા પછી કોરડા થવા ઓયામા નાખ્વા. તે પછી એ વરખમાંજ લખ્યા પ્રમાણે ડુબતા ધીમા સફેદ જેવાજ પણ મજાહનાં કકરા વેફર તળવા એ વેફરને પણ તળતી વેળા વારંવાર ફેરવ્યાથી ભાગી જાયછે માટે વરખમા લખેલી રીતેજ ફેરવીને તળવા. ગમેતો વેફરને ચરબીમા તળવા, તે પણ સારા લાગેછે

પટેટા ભુંજેલા.

એક મોટો પટેટો અડધા શેર વજનનો હોયતો તેમા નવા બુતારાની સળી અથવા હેરપીનને વચમાથી આરપાર ખોસીને કાઢી લેવી. જેમ કીધાથી ભુજાતી વેળા છેડ વાટે માહેલી વગળ નીકળી ગયાથી બાહેરની છાલ ફાટશે નહી. પછી સલગાવેલા ચુલામાનુ બળતુ તથા ઇગાર ખીસાડી ચુલાની વચમાની ગરમ રાખમા ખાડો કરી તેમાં પટેટો મુકી તેની ઉપર પાછી રાખ ઢાંકીને તેની ઉપર ઇગાર મુકવા અને ચુલાનુ કામ હોયતો પાછું બળતુ પણ સળગાવવુ પંદર વીસ મીનીટ થાયને બધુ કાઢી પટેટાનુ પડ ફેરવી પાછું ઉપર મુજબ તેની ઉપર બધું મુકી બધો મળી લગભગ પોણો કલાક થાય અને પટેટો પોચો થયો હોયતો કાઢવો. પણ એ અરસામા પટેટો બરાબર ભુજાશે નાના પટેટા હોયતો તેને પણ ઉપર મુજબ છેડ પાડીને ભુંજવા પણ તે જલદી થશે માટે તેને જલદી ફેરવવા અને ઉપર કરતા ઓછે વખ્તે કાઢવા. પણ વળી અડધા શેર કરતાબી વધારે મોટા પટેટા હોયતો તેને ભુંજાતા વધારે વખ્ત જોઇશે. બીજી રીતે પટેટા ભુંજવા હોયતો કોઇપણ જાતની ચીકણી મટોડીને પાણીમા

ભીનવીને કઠણુ કરવી અને અડધા શેર વજનના એક મોટા પટેટાની આસપાસ સફાઇથી એ માટીનું અડધી ઇચ જાડું પડ કરી લેવું. પછી પટેટાને મુકી તેની ઉપર તેમજ આસપાસ કોલસાના ઇગારનું પતળું પડ કરી અડધો કલાક થવા આવેને ઇગાર ખીસાડીને પટેટો તપાસવો અને મટોડીની ઉપર બની ફાટ પડી હોયતો પટેટો ભું જાયલો જાણવો. પણ ફાટ નહીં પડી હોયતો તેમ થાય ત્યા સુધી પાછો ઇગારમા રાખવો. એ કરતા મોટા પટેટા પણ એજ રીતે ભુ જવા પણ નાના હોય તેની આસપાસ મટોડીનુ ૦। ઇચિનુ પડ કરવુ અને તેને જલદી તપાસી જોવા કારણુ તે જલદી ભુ જાશે કોલસા નહી હોયતો પછી સોટી,ઘાસ એવુ સળગાવીને તેની અ દર પણ પટેટા ભુ જી શકાશે ભુ જેલા પટેટાને નીમક મરી સાથે ખાવા અથવા બાફેલા પટેટામા લખ્યા મુજબ મૅશ કરી તેમા માખણુ, નીમક, મરી મેળવી તેજ રીતે મોલ્ડમા દાબી કાઢવો યા સરખો કરીને ઉપર કાઇ તરેહ પાડવી

પટેટા મૅશ્ડ. (ધુ ટેલા પટેટા.)

અમથા ખાવા માટે નરમ બાફેલા પટેટા સારા લાગેછે પણ મૅશ કરવા માટે પટેટા જોઇયેતો સારી જાતના સેાજા પટેટાને છોલ્યા વગર છાલ સાથેજ સેાજા ધોઇને બાફેલા પટેટામા લખ્યા મુજબ પણ નીમક નાખ્યા વગર એમજ બાફવા મુકવા અને તેમા બુતારાની સળી ભેાકાય તેટલાજ નરમ થાયને ઉતારી પાણીમાથી કાઢી છાલ છોલીને ગરમ હોય તેટલાજ માહે ટેસ્ટ મુજબ થોડું વાટેલુ નીમક નાખીને સેાજા વાસણુમા સાફ કરછી વડે ધુ ટીને અંદર જરાખી આખી કગરસ રેહ નહી તેમ બરાબર મૅશ કરવા બાફેલા પટેટાને પાતા ઉપર પીસીને કદી મૅશ કરવા નહી. કારણુ તેમ કીધાથી પટેટા ચીવટ થઇ જાયછે, તેમજ ઘણા નરમ બફાયલા પટેટાને કરછી વડે મૅશ કરતા પણ તે ચીકટ થાયછે, તેટલામાટે હમેશ ઉપર મુજબનાજ બાફીને કરછીથીજ ધુ ટવા જોઇયે, કાકે બટક પટેટાના બનાવેલા આએ ચાનકીમા છાપેલા છે તેતેા સેજખી ચીકટ થયલા પટેટાના બની શકશેજ નહી, તેમજ પૅટીસ ખીમા પટેટાના છાપેલાછે તેમા, પટેટાના હાડીચાપમા, તેમજ ભાજી જેખી વાનીમા ધુ ટેલા, મસળેલા અથવા મૅશ કીધેલા પટેટા કરી છાપેલુ હોય તે સઘળામા ઘણા નરમ નહી પણ છોલ્યા વગર બાફીને ઉપલીજ રીતે મૅશ કીધેલા પટેટા લેવા.

ખાવા માટે એ રીતે મૅશ કીધેલા પટેટા હોય તેમાં ટેસ્ટ મુજબ વાટેલું નીમક, છુંદેલાં મરી તથા બે ત્રણ તોળા કઠણ માખણ બરાબર ભેળીને પછી સફાઈદાર ગોળો કરી તેની સપાટીપર છરી ફેરવીને સફાઈ કીધા પછી દાબીને જરા ચપટો કરી હાથથી તરેહ પાડતા આવડતું હોયતો જાંનવર, પક્ષી એવુ કાઇ પટેટાપર પાડવુ યાતો ચમચાના ડાડાથી કાઈ તરેહ પાડવી અથવા તરેહ કોતરેલું પત્રં યા એવુંજ બીજું કાંઈ હોય તેને પટેટાની ઉપર દાબવું અથવા નકશીવાળા ઘણા છાલકાં મોલ્ડને ઘણુંજ સેજ માખણ ચોપડીને તેમાં એ પટેટાને દાબીને ભરયા પછી ઉલટાવીને આખુજ કાઢવુ. એ બધી રીતે બનાવેલું જોવામા સારૂ લાગેછે.

પટેટા સ્વાદીષ્ત.

પટેટા કોલ્ડમા લખ્યા મુજબ બાફીને ઘુંટેલા પટેટા રતલ ૧, દુધ પાશેર ૧, માખણ તોળા ૩, જાયફળની ખમણીથી ખમણેલુ વેલાતી પનીર તોળો ૧।।, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, રેાસ્ત ગોસ્તની અથવા ખારા ગોસ્તની ગ્રેવી વાઇન ગ્લાસ ૧

પટેટામાં દુધ તથા નીમક ભેળવુ અને માખણમાંથી એક નાના પાઇદીશને જરા લગાડી તેમા પટેટાની મેળવણી પાથરી તેની ઉપર પનીર ભભરાવી ગ્રેવી રેડી બાકી રહેલું બધું માખણ ઉપર મુકી ગરમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમા લાલ ભુંજવુ

પતરેલ.

ઘઉંનો તથા ચોખાનો બેઉ મળીને આટો ટીપરી ૧, ચણાનો આટો ટીપરી ૧, ચીચોરા કાઢેલી આમલી તના કાદા દરેક શેર ૦।।, લસણ કડો ૧, સુકા મરચાંની ભુકી તથા દલેલા મરી દરેક તોળા ૨, કોથમીર ઝુડી ૪, મોટા લીલા મરચા ૮–૧૦, નીમક તથા દલેલી હળદ દરેક તોળો ૧।।, આદુ, ધાણાજીરાનો મસાલો તથા જીરૂં દરેક તોળો ૧, વસઇના પાકાં કેળા ૨, લીલું નાળીયેર અથવા તદનજ નવું સુકું કોપરૂં તોળા ૩, ઘી; આલુના પાદડા તથા મીઠું તેલ ખપ મુજબ.

કાદાને ભેભટમા બરાબર ભુંજવો અથવા છોલી બારીક ભુકા જેવા કાપીને જરા ઘી અથવા તેલમા તળવો. આદુ લસણને છોલવુ કોથમીરનાં કુમળાં ડાંખળાં સાથનાં પાદડાં લઇ એ તથા મરચાંને ધોઇને કોરકું કરવુ.

સુકું કોપરું હોયનો તે, જીરૂં, તથા લસણને ઠીકરા ઉપર ભુંજવું. અડધા પાશેર થંડાં પાણીમા આમલીને કોડીના વાસણમા એક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને તેનુ ઘાડું ડોહરૂં કાઢવુ પછી ભુંજેલું કોપરૂં અથવા લીલું નાળીયેર હોય તેની સાથે ઉપલો બધો સામાન પાતા ઉપર પાણી વગર પીસ્વો અને કેળાને ધોળી છોલીને બબે કકડા કાપી તેને ચીરીને બબે ફાડચાં કાપી તેને કઢાઈમા ઘી કકડાવી તેમા અર્ધકચરાં તળવાં, કકરાં લાલ કરવા નહી ત્યારબાદ તદન કલઈવાળી કથરોટ યા ખુનચામા બધા આટાને ચાળી તેમા નવટાક જેટલુ ઘી મેળવીને પછી કેળાને તેમાં ભચડીને બરાબર ભેળીયા પછી બધો સામાન તેમા સારી કાની એકરસ કરી આમલીનું ડોહરૂં નાખી ચોપડી શકાય તેટલી મેળવણી ઘટ કરીને ચાખી જોવુ અને આપણા ટેસ્ટ મુજબ ખાટું તીખુ લાગે નહીતો બીજી જરા મરચાંની ભુકી તથા આમલીનુ ઘણું ઘાડું ડોહરૂં નાખવુ પણ તેમ કરતાં મેળવણી પતળી નહી થાય તેની સંભાળ રાખવી તે પછી આલુનાં પાદડાંના ડીચકા કાપી સોજાં ધોઇ નુછીને કોરડા કરી એક સાફ ખુનચાને ઉલટો મુકી તેની ઉપર એક મોટા પાદડાનુ સુલટું પડ હેઠે રાખી ઉલટુ પડ ઉપરની બોરદુપર રહે તેમ મુકીને તેની ઉપર હાથ વડે મેળવણીનું પતળુ પડ ચોપડી તેની ઉપર પાછુ બીજુ મોટુ પદડુ હોયતો એક અને નાનાં હોયતો તેપર સમાય તેટલા ઉલટાજ મુકી તેની ઉપર પાછી મેળવણી લગાડી એ રીતે પાચ છ પડ કીધા પછી સામસામી બે બોરદુની પાદડાની કીનારીને બબે આગળ જેટલી વાળી લઇને ત્રીજી તરફથી પતરેલની ગુંદરીને કઠણ વીટાળીને દોરાથી મજબુત બાધી લેવી. એ રીતે બધી મેળવણી પુરી થાય ત્યાં સુધી બનાવ્યા બાદ એક મોટા કલઇ ભરેલા તપેલામા એક પાશેર તેલ કકડાવી તેમા પતરેલની ગુંદરીઓ ગોઠવીને મુકી ઢાંકણ ઢાકવુ અને એક પડ તળાયને ભાગે નહી તેમ સંભાળથી ફેરવી બીજું પડ તળાયને એક શેર પાણી રેડી ઢાકીને ધીમે બળતે રાખ્વુ અને પાણી સુકાય અને પતરેલ ચરીને કઠણ થાયને ઉતારી અંદરથી કાઢી છુટી છુટી મુકીને થંડી થવા દેવી પણ પતરેલ પોચીજ હોયનો કાચી હોવાથી બીજું થોડું કકડતું પાણી રેડીને ચુલે રાખી તે સુકાય અને કઠણ થાયને કાઢવી.

બીજી રીતે પતરેલ બાફવી હોયતો એક મોટી તપેલીમાં પાણીને ખુબ કકડાવીને તેની ઉપર બેસ્તી કલઇ ભરેલી ત્રાબાની મોટી ચાળણી

મેલી તેમાં પતરેલને ગોઠવીને મુકી ઉપર ચપટ ઢાકણુ ઢાંકી હેઠે માઠું બળતું કરવું પાણીની વરાળથી પતરેલ બરાબર બફાઇને કઠણ થાયને કાઢવી થંડી થાય પછી તેજ દાહડે અથવા બીજે દીને કાતરીઓ કાપી લોઢી ઉપર ઘી યા મીઠું તેલ કકડાવી ધીમી આચે મજાહની કકરી તળી લીંબુ નીચવીને ખાવી. ચાસ પાયલી કરવી હોયતો પતરેલને ઘીમાં તળીને કાઢી લેવી અને થોડા ગોળને ભાજી ભુકો કરી જરા પાણીમા પીગળાવીને લોઢી ઉપર રેડી જરા ચાસ થાયને પતરેલની તળેલી કાતરીઓ તેમાં મેલી બેઉ પડને ચાસ પાવો આલુના પાદડા જરવામાં જરા ભારીછે માટે મલતાં હોયતો શકરકંદના વેળાના મોટા પાદડા આલુનાં પાદડાને બદલે લઈ તેની એજ રીતે પતરેલ બનાવવી

પતરેલની નાની શુદરી બનાવવાને તેમજ બાફવાને ઘણી સેહલ પડેછે અને તેથી બધાને હાથે તેવી બની શકેછે માટે જો તેવી બનાવવી હોયતો એકેક પતરેલ માટે એકેક બીલસના વ્યાસના બે કુમળાં પાદડા લેવાં અને પાદડા મોટાં હોયતો એક પતરેલ માટે એકજ પાદડું લેવું અને ઉપલીજ રીતે તેની ઉપર મસાલો ચોપડીને વીટાળીને બાફવી. પણ એની કાતરી ઘણી નાની થાયછે માટે તેમ કાપવી નહી પણ એ એક આખી પતરેલને ઉભી લાબા બે કટકામા કાપીને પછી તળવી.

પનીર ક્રીમનું.

ભરેલી કઠણુ ત્રણ શેર ક્રીમમાં ત્રણ તોળા નીમક ભેળવું અને એક જાદા સફેદ કપડાના કટકાને કકડતા પાણીમાં બોળી નીચવી તેમા ક્રીમ નાખી ટાઈટ પોતળું બાધીને બાર કલાક ટાંગી રાખ્યા પછી કાઢી પનીર બનાવવાનો સાચો પાડેલોછે તેવા સાચામા મલમલનુ સોજું કપડુ સરખું અંદર પાથરીને મુકી તેમા ક્રીમ નાખી કપડાંના છેડા સફાઈથી ઉપર વાળી લઇને પછી ઢાકણુ ઢાકી તેની ઉપર વજન મુકવું બાર કલાક પછી કાઢી સંભાળથી પનીર ફેરવી બીજા બાર કલાક એમજ દાબીને રાખ્યા પછી ખાવું. એ પનીર થંડીની રૂતુમાં બનેછે પણ બીજી રૂતુમાં એમ દાબી રાખતાં વાસ મારી આવવાનો સંભવછે.

પનીર ક્રીમનું ૨ જું.

બકરાંના ઘણાજ નાના ચુસ્દાને આટો તથા નીમક લગાડી સોજા ધોઇને પછી બીજું નીમક લગાડી તડકે બરાબર સુકવીને તૈયાર કરવો

પછી સોજ્જુ તાજ્જુ દુધ શેર ૬, કઠણ ક્રીમ ભરેલી શેર ૦ાા તથા નીમક તોળા ૪ ને કોડીનાં મોટાં વાસણમા ભેળી સુકવેલા ચુસ્દાનો ચાર ઇંચનો ચોરસ કકડો કાપી એમા સારી કાની ચોળી ચોળીને પછી માહેજ રેહવા દઇ ચોવીસ કલાક પછી માહેથી ચુસ્દો કાઢી નાખવો અને એ બંધાયલું દહી જાદાં સોજાં કપડામા નાખી પોતળુ બાધીને ટાગી રાખી બધું પાણી ઝહરી જાયને છોડી કપડાની બોરદુપર વળગેલું હોય તે બધું એકઠું કરી હેઠે પનીર છાસનામા લખ્યુ છે તે મુજબ પનીરના સાચામાં બનાવવુ. એ પનીર પણ થંડીની રૂતુમાજ બનાવવુ

પનીર છાસનું.

સોજ્જુ દુધ શેર ૬, સફેદ નીમક તોળા ૯, સોજી ખાટી ધાડી છાસ પાશેર ૧, લીબુનો ગાળેલો રસ નાનો ચમચો ૧.

કલઇ ભરેલી સોજી તપેલીમા દુધને ઇંગારે મેલી તેમાં થોડું થોડું કરી નીમક નાખી કલઇ ભરેલી ચમચે મેળવવું અને કકરો પડેને ઉતારી કોડીના મોટા બોલમા રેડી થડું પાડવુ અને છાસ તથા લીંબુનો રસ ભેળી ચોવીસ કલાક ઢાકી રાખવુ. ત્યારબાદ પનીર ક્રીમનામાં લખ્યા મુજબ કપડાંમા પોતળુ બાધીને ટાગી રાખી બધું પાણી ગળી જાય અને કઠણ થાયને જે કપડામા બાધેલુ હોય તેની સાથેજ પનીરના સાચામા મુકી સફાઇથી છેડા ઢાકી ઉપર ઢાંકણુ ઢાકી તેની ઉપર આસરે છ રતલનો વજન મુકી બીજે દીને પડ ફેરવી એમજ વજન મેલી બે ત્રણ દીવસે પનીર ખાવા લાયક થશે પછી કાઢવુ. એમ વધારે દીવસ દાબી રાખતાં પનીર જેમ કઠણ થાય તેમ વધારે મજાહનુ થાય. પણ તેમતો ઘણી થંડીમાંજ રહી શકે.

પનીર દુધનાં.

નાનાં બકરાંના નવ ચુસ્દાને નીમક તથા ચોખાનો આટો લગાડી વાસ નહી રહે તેમ ઘણા સોજા ધોઇ ઉપર ચરબી વળગેલી હોય તે બધી કાઢી નાખીને ચીરવા અને તેને બરાબર કોરડા કરી બેઉ પડે સોજ્જુ નીમક પુરતું લગાડી ચુસ્દાનું સાડું પડ હેઠે રહે અને ખડબચડું ઉપર આવે તેમ સોજા સુપડાં યા ટોપલીની ઉપર મુકીને તડકે સુકાવા મુકવા ઘણું તડકું હશેતો એકજ દાહડામાં ચુસ્દા તદન સુકા થઇ જશે. તડકું સુદલ

નહી હોય અને ચુસ્દા જોઇતાજ હોયતો પછી નેતરની સાફ ખુરસીની ઉપર ખડબચડું પડ હેઠે રાખીને ચુસ્દા મુકી તેની હેઠે દુરથી ઈંગાર મુકીને સુકવવા ઇંગાર નઝદીક હશે તો ચુસ્દા તાપથી ડાઘ્ જશેતો પછી નકામા થશે સુકવેલા ચુસ્દાના કકડા કાપી એક બાટલી સોજા સરકાને કોડીનાં વાસણમા રેડી તેમા નાખી ત્રણ દીવસ ભીનવી રાખ્યા પછી ચોથે દીને ચુસ્દા કાઢી નાખવા અને બીજા નવ ચુસ્દાને ઉપર મુજબ સુકવીને તૈયાર રાખી પાછા એજ રીતે એજ સરકામા ત્રણ દીવસ ભીનવી રાખ્યા પછી ચુસ્દા કાઢી નાખી જાદાં કપડાં યા ફ્લૅનલથી બે ત્રણ વખત સરકાને ગાળી નાની સીસીઓમાં ભરી ચપટ બુચ મારી લાખથી પૅક કરવું. એ સરકો બે ત્રણ વરશ રહી શકેછે. પણ જુનો થયાથી પનીરનો રંગ તદનજ સફેદ થતો નથી, જરા મેલો જેવો લાગેછે. કોઇથી સરકો ખવાતો નહી હોયતો પછી ઉપર મુજબના નવ ચુસ્દાને ધોવા પણ સુકવવા નહી. પછી એક બાટલી પાણીમા ૦। રતલ સોજું નીમક તથા બાર્લીના દાણા ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નાખી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં એક કકરો પાડીને ગાળવુ અને તદન થંડુ થાયને તેમા ધોઇને સોજા કીધેલા ચુસ્દાને ઉપર મુજબજ કોડીનાં વાસણમાં ત્રણ દીવસ ભીનવી રાખી ચોથે દીને ગાળીને ઉપલી રીતેજ સીસીઓમા એ પાણી ભરીને પૅક કરવું. જ્યારે પનીર બનાવવા હોય ત્યારે દુધને એક કકરો પાડીને થંડું કરવું અને એક પાશેર દુધમા પનીર ખારૂં પસંદ હોયતો નીમક સપાટ ભરેલી એક ચમચી મેળવવું અને મોલુ જોઇયેતો એમાનું અડધું નીમક સોજું કરી કચરો કાઢીને દુધમા ભેળી માહે ચુસ્દાવાળો સરકો દોઢ ચમચી નાખી સેજ મેળવવો, ઘણો મેળવવો નહી. તેમ કીધાથી દુધ છુંછા જેવું થઇ જાયછે, તેમજ દુધ સેજ કુકું હોયછે તો ફાટી જાયછે. ચુસ્દાવાળાં પાણીનુ પનીર બનાવવુ હોયનો તે પાણીમા નીમક હોવાથી ઉપર લખ્યા કરતાં અડધું યા તેથી પણ ઓછું નીમક નાખવુ અને એ પાણીની સીસીને ખુબ હલાવીને દુધ જરા ગરમ હોય ત્યારેજ તેમાં એ પાણી દોઢ ચમચી નાખી ખુબ મેળવવું. કારણ એમા ખટાસ નહી હોવાથી દુધ ફાટશે નહી. પછી બેમાની જેબી ચુસ્દાની મેળવણી નાખી હોય તેને ત્રણથી ચાર કલાક ઢાંકી રાખી દહીના જેવુ તદન કઠણ થાયને પનીર બનાવવાની ઝીણી ગુંથણની નાની ટોપલીઓ આવેછે તેને આગમચથી ધોઇને પાણીમાં બોળી રાખી પાણીમાંથી કાઢીને તેમાં એ પનીરનું બંધાયલું દુધ નાખી

ટોપલીને કપ યા તંબ્લર ઉપર મુકી દોઢ કલાક સુધી પાણી ઝહરવા દેવું. પછી ટોપલીને ઉંચકી બાહેરની બોરદુથી જરા થોકીને અથવા પનીરને અંગોઠા વડે ટોપલીથી અળગું કરીને પછી ડાવા હાથની હથેલી ઉપર પેહેલ પનીરને ઉલટાવી કાઢી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી જમણી હથેલી ઉપર તુર્તજ લેવું જેમ કીધાથી ટોપલીનાં તળીયાનો આકાર પડેલું પનીરનું હેઠેનું પડ જમણા હાથની હથેલીને લાગશે, પછી તેજ હાથે પનીરને પાછું ટોપલીની અંદર સરખું નાખી બે કલાક સુધી બધું પાણી ઝહરવા દઇને પછી કાઢીને એ ઝહરેલા પાણીમાં પનીરને મુકવું એજ રીતે ગમે તેટલા પનીર બનાવવા પણ એ પનીર સુરતીના જેવા ખટાસવાળાં અને કઠણ થતા નથી, તદન મોલા અને પોચા થાયછે. પનીર બનાવવાની સાધારણ રીતતો એ છે કે ઉપર મુજબ દુધને પેહેલે કકરો પાડી થંડું થાયને એક પાશેર દુધ માટે સુકવેલા ચુસ્દાનો ત્રણેક ઇંચનો સમચોરસ ટુકડો લેવો અને વધારે દુધ હોયતો તે પ્રમાણે વધારે ચુસ્દો લઇ થંડાં પાડેલાં દુધમા નાખી હાથવડે દુધમા સારીકાની ચોળીને પછી એ ચુસ્દા સાથેજ ઢાકી રાખી દુધ બંધાઇને દહી જેવુ કઠણ થાયને ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમકમાથી અડધા ભાગને ટોપલામા હેઠે તેમજ બોરદુપર ભભરાવીને પછી બંધાયલા દુધમાથી ચુસ્દો કાઢી લઇ બીજાં સોજાં વાસણમાં ઢાકી મુકવો અને એ બંધાયલા દુધને ઉપર મુજબ ટોપલીમાં નાખવુ પણ પનીરનુ પડ ફેરવતી વખતે બાકીના અડધાં નીમકને ટોપલીમા એમજ ભભરાવીને પછી હથેલીપરનુ પનીર ટોપલીમાં નાખવું અને પનીર તૈયાર થાયને તેમાથી ઝહરેલા થોડા પાણીને પેલા બંધાયલાં દુધમાથી કાઢી લીધેલા ચુસ્દામા નાખીને ઢાકી રાખી બીજે દીને એજ ચુસ્દાને પેહેલ દુધમા ચોળીને પછી માહે રાખવો નહી પણ કાઢીને ફેંકી દઇ પેલા ચુસ્દાવાળા પાણીમાથી એક પાશેર દુધમાં બે નાના ચમચાને હીસાબે અંદર ભેળીને એજ રીતે પનીર બનાવવાં. તે પછી બીજે દીને બનાવવાં હોયતો એજ પ્રમાણે બીજો સુકવેલો ચુસ્દો નાખીને બનાવવાં. એક શેર દુધનુ ઘણું મોટું પનીર પણ બની શકેછે, પણ તેમાં ઉપર લખેલા હીસાબે ચુસ્દાવાળો સરકો, ચુસ્દાવાળુ પાણી અથવા સુકવેલો ચુસ્દો લેવો અને તેજ મુજબ નીમક પણ વધારે લઇને મોટી ટોપલીમા ભાગે નહી તેમ સંભાળથી બનાવવું મરઘીના ટેટાં ઉપર વળગેલી પીળી જેવી ચામડી હોયછે તેને કાઢી સોજી ધોઇને ઉપર મુજબ એક પાશેર

દુધને કકરો પાડી ગરમ હોય તેટલાંજ નીમક ભેળી ગાંળીને પછી તેમાં એ ચામડાને ખુબ ચોળીને ઢાકી રાખવુ, પણ એ કાંઈ જલદી બંધાશે નહી, ઘણુ કલાકે બધાશે પછી માહેથી ચામડી કાઢી નાખીને ટોપલીમાં પનીર બનાવવું.

પનીર મલાઇનું સુરતી.

સોજું ત્રણ શેર દુધને લગભગ દોઢ પાશેર બાળી હુંઢી પાશેર જેટલુ રાખી આએ ચોપડીમાં દહી જુદી જુદી છ રીતથી બાંધવા છાપેલુ છે તેમા દહીની મેળવણીથી બાધવા લખેલુછે તેમ બાધવું અને બીજે દીને કઠણ દહી થાયને બીજું ત્રણ શેર દુધ લઇ તેમાથી એક પાશેર જુદું કાઢી તેમા નવ તોળા નીમકને પીગળાવીને ગાળવું અને બાકીના દુધને તદનજ કલઇ ભરેલી તપેલીમા રેડી ચુલે ત્રણ ચાર કકરા પાડાને તેમા પેહેલે નીમકવાળુ દુધ ભેળીને પછી દહી મેળવવું અને દુધ ફાટીને પાણી છુટુ પડે કે તુતં ઉતારી પાડવુ કારણ પછી ઘણીવાર ચુલે રાખ્યાથી છુંછા જેવુ થશેતો પછી તેનુ પનીર વવરૂ થઇ જશે. પછી મલમલના કપડામા નાખીન બધું પાણી ગળવા દઇને પછી બીજાં જરા ઘટ ધોતા સફેદ કપડાને ભીનવીને સાચામા મેલી તેમા પનીરની મેળવણી નાખી તેની ઉપર કપડાના છેડા સફાઇથી ઢાકીને પછી ઢાકણું ઢાકી તેની ઉપર વજન મુકવો અને દોઢેક કલાક પછી પનીરને કાઢીને પડ• ફેરવી નાખી પાછુ ઉપલીજ રીતે દાબી રાખી જયારે પાણી તદન ઝહરે નહી ત્યારે કાઢી લેવુ આએ ચોપડામા આકૃતીઓ આપેલીછે તેમાં પનીરનો સાચો પણ છે તેમા પનીર બનાવવુ. ઘણા દહીનુ પનીર પસંદ નહી હોયતો દોઢ શેર દુધનુ જ દહી બાધવુ અને અમયું દુધ સાડા ચાર શેર લેવું અને એટલા સામાનનુ ઉપલીજ રીતે પનીર કરવું.

પનીર મલાઇનુ સુરતી ૨ જું.

સોજુ તાજું દુધ શેર ૪, તાજી કડણ મલાઈ શેર ૧, નીમક તોળા ૬.

પનીર દુધનું લખેલુ છે તે પ્રમાણે ચાર શેર દુધમાં તે હીસાબે ચુસ્દાવાળો સરકો ભેળવો અથવા સુકવેલા ચુસ્દાના થોડા કકડાને દુધમાં ખુબ ચોળીને કોડીના વાસણમા ઢાકી રાખ્યા પછી કઠણ દહી જેવુ થાયને એક મોટા કોડીના છાલકા વાસણમા અડધો શેર પાણી રેડીને બંધાયલાં દુધમાંથી ચુસ્દો કાઢી નાખીને તે દહી જેવું થયલું તેમા નાખીને તેની ઉપર નીમક ભભરાવી પાંચ સાત મીનીટ બાદ તેમા મલાઇ મેળવવી અને

ઉપર પનીર મલાઇનું સુરતીમાં લખ્યા પ્રમાણે સાંચામાં બનાવવું. પણ આઠથી દસ કલાકમા એ પનીર કાઢી લેવું. કારણ મલાઇને લીધે એ પનીર બીજે દીને કડવુ લાગેછે, તેમજ માહેથી પછી પાણી પણ ઝરયા કરેછે માટે તાજુંજ ખાવુ.

બીજી રીતે એ પનીર બનાવવું હોયતો ચાર શેર દુધને તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ત્રણ ચાર કકરા પાડયા પછી તેમા સાત તોળા સોજું નીમક નાખી જલદ નહી પણ નબલો સરકો નાના ચાર ચમચાને તેમા મેળવો અને દુધ ફાટી જઇ પાણી છુટુ પડેને ઉતારવું. પણ ફાટેલા દુધને વધુવાર ચુલે રાખવું નહી, તેથી કસ બળી જાયછે. ઉતારીને માહેલુ બધુ પાણી કાઢી નાખવું અને સોજી તાજી કઠણ એક શેર મલાઇને તેમા મેળી ઉપર પ્રમાણે સાચામા નાખી પનીર બ ધાઇને બરાબર કઠણ થાયને કાઢવું. એ પનીરની મલાઇ કડવી થતી નથી માટે સોજું રેહ ત્યા સુધી એક બે દીવસ પનીર ખાવુ.

પનીર મલાઇનું સુરતી સેહેલું.

પનીર જલદી થોડા કલાકમાં બનાવવુ હોયતો ચાર શેર દુધને તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમા ચાર પાચ કકરા પાડી ચુલા ઉપરજ રાખી પેહેલે તેમા છ તોળા સોજુ નીમક મેળીને પછી તેમા જલદ નહી પણ નરમ સરકો નાના ચાર ચમચા મેળવી દેવો અથવા ધાડી ખાટી છાસ હોયતો તે ભરેલી બે પાશેર એટલે એક પાઇંટ ચુલા ઉપરના દુધમા મેળી દેવી અને દુધ બરાબર ફાટીને પાણી છુટુ પડેને પનીર મલાઇના સુરતી પેહેલામાં લખ્યા મુજબ સાચામા નાખીને બનાવવું. પણ છેક ફાટીને છુંછા જેવું કરવુ નહી. એ પનીર એક શેર યા તેથી પણ ઓછાં દુધનુ કરવું હોયતો સોજા સફેદ કપડામા મઠ્ઠાની કાની પણ ઘણુ ટાઇટ સફાઇદાર ગોળ પોતળું બાધીને ટાગી રાખી પાણી નીકળી જાય અને મજાહનુ સેજ પોચું જેવું થાયને કાઢવું વધુ વખત રાખ્યાથી ઘણું કઠણ થઇ ગયલુ એ પનીર સારૂં લાગતુ નથી.

૫૬.

મીલનો પેહેલા નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૦ા, ભરેલી ક્રીમ શેર ૦ા, તાજાં ઇંડા ૨, કડવી બદામની બીજ ૪, માખણ તોળા ૨ા, રંતેફ્યા દારૂ ચમચી ૧, છુંદેલું જાયફળ તોળો ૦ા, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

ઇડાંની દાળને દોહવી સફેદીને કઠણ ફફ ચઢાવવો. બદામને છોલીને છુંદવી. પછી ઇડાંમાં એક પછી એક બધો સામાન સારીકાની ભેળી નાના નાનાં કપને પુરતું માખણ લગાડી તેમા ભરી ભઠીમાં અડધો કલાક ભુંજીને કાઢયા પછી ઉપર સૅાસ મીઠો રેડવો.

પફ ૨ જાં.

મીલનો પેહેલા નંબરનો ઘઉંનો આટો, માખણ તથા ખાંડ દરેક તોળા ૭, તાજું દુધ પાશેર ૧ાા, તાજાં ઇંડા ૩, લીંબુ અડધાની બારીક કાપેલી છાલ, તજનો કટકો ઇંચ ૧, લગાડવાનુ માખણ ખપ મુજબ.

ઇડાની દાળને દોહવી સફેદીને કઠણ ફફ ચઢાવવો. પછી કલઇવાળી તપેલીમાં દુધ, છાલ તથા તજ નાખી કકરો પડેને તેમા જરા જરા કરી આટો ભેળી ખાંડ તથા માખણ નાખીને ઉતારવું અને થંડું થાયને તજ કાઢી નાખી ઇડા ભેળી થોડાં કપને માખણ લગાડી તેમાં ભરી દસથી બાર મીનીટ ગરમ ભઠીમા ભુંજયા પછી કોઇ જાતની જામ, જૅલી યા મુરબ્બા સાથે ખાવાં. ગમેતો લગડી યા વાટીને માખણ લગાડી તેમા ભરીને પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ ભુંજવું.

પફ ખીમા પટેટાનાં.

સોજો તીખો ખાટો સુકો પકાવેલો ખીમા લેવો અને સારી જાતના પટેટાને છાલ સાથે નરમ બાફી છોલીને સાફ પાતા ઉપર બારીક પીસી તેના ઘણાં મોટાં ખાટા લીંબુ જેટલા ગોળા કરવા અને પાટીયાં ઉપર પુરતો ચોખાનો આટો ભભરાવી તેની ઉપર ભાગે નહી તેમ સંભાળથી એ પટેટાની પતળી રોટલી વણી તેની વચમાના બે ઇંચ જેટલા ભાગ ઉપર પાથરીને ખીમા મુકી એ રોટલીનો એક ભાગ પેહેલ ખીમાની ઉપર વાળી તેની ઉપર જરા પાણી ચોપડીને તેની સામેના બીજા ભાગને તેની ઉપર વાળીને વળગાવવો. જેમ કીધાથી જાંણે મોટું લાંબું ચપટું પૅન કેક હોય તેવુ થશે. તે પછી તેનો એક છેડો વાળીને ઉપર લઇ તેની ઉપર પાણી ચોપડીને પછી તેની સામેનો છેડો એમજ ઉપર લાવીને વળગાવી મજાહનાં સફાઇદાર લંબચોરસ જામના પફના ઘાટનાં બનાવવાં. ત્યારબાદ ઇડાંને બરાબર દોહવી તેને હાથ વડે પફની ઉપર બધે બરાબર પુરતુ ચોપડવું, પણ ઇડામાં બોળવુ નહી, તેમ કીધાથી પફ ભાગી જાયછે. પછી

કઢાઈમાં પુરતું ઘી નાખી બગબર કકડાવી તેમા ભાગે નહી તેમ સંભાળથી પફ મુકી મજાહના કકગ તળવા. પટેટાની રોટલી વણતી વેળા ભાગે નહી તેની સંભાળ રાખવી પેણામા થોડા ઘીમા પણ એ પફ તળાશે. એ પફ ખાતી વેળા તળીને ગરમ ખાવા, થંડા ચપટઇ જશે.

પફ જામ, માવો અથવા મુરબ્બાનાં.

જેટલા નાના મોટા પફ બનાવવા હોય તે પ્રમાણે જાદો પતળો પફ પેસ્ટ લખેલાછે તે બનાવીને વણવો અને તેના ચોરસ કકડા કાપી તેની વચમા ધણું કરી રાજબરી જામ મુકવી પણ તે નહી હોયતો પછી કોઈ પણ જાતની સોજી જામ, કેરીનો બારીક કાપેલો મુરબ્બો અથવા પોળી માનનીમા લખ્યા મુજબનો માવો જે ગમે તે એક પુરતું મુકી બોરડુની કીનારી ઉપર પાણી લગાડીને પછી ઘડી કરે તેમ બેવડું વાળી વચમાં ભરેલુ હોય તેટલો ભાગ ઉપસેલો રાખી બાજુની કીનારીપર પાણી લગાડી દાબીને વળગાવી લઇ ત્રણ બોરડુપરની કીનારીને ચાલતી છરી વડે સરખી કાપવી અને ઉપર માખણ ચોપડી ગરમ ભઠીયા તંદુરમા ભુંજવા.

પફ પટેટાનાં.

મૅશ્ડ કીધેલા પટેટા રતલ ૦॥, ખાંડ તથા માખણ દરેક રતલ ૦।, તાજાં ઇંડા ૮, દુધ પાઇંર ૧, છુદેલુ જાયફળ ૧, લીંબુ ૧ ની બારીક કાપેલી છાલ, વૅનીલાનુ ઍસેન્સ ચમચી ૧, લગાડવાનુ માખણ ખપ મુજબ.

ઇંડાને ભાજી દાળને સારીકાની દોહવી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો પછી દાળમા બધા સામાનને સારીકાની મેળવી છેલ્લે સફેદી ભેળી કેક બનાવવાના થોડા કોડીયાને પુરતુ માખણ લગાડી એ મેળવણીથી પોણા ભરી ભધ્યમ ભઠીમા ભુંજવા.

પફ પેસ્ટ.

ઘણોજ સોજો (સુપરફાઇન) મીલનો ઘઉંનો આટો લેવો અને એક કલઇવાળા છાલકા તપલાને ચુલે ગરમ કરીને પછી સેજ છુટા છુટા ઇંગાર ઉપર ચુલે રાખી તેમા આટો નાખી ચમચે ફેરવ ફેરવ કરી આટામાનો ભીનાસ સુકઇને તદન સુકો કોરડો થાયને ચાળીને તે એક રતલ લેવો, પણ એમ સેકતાં આટાનો રંગ સેજબી બદલાઇને ડાગે નહી. પછી

ડેરીનાં માખણમાં ચીકાસ વધારે હોયછે માટે તે હોયતો રતલ ાા ને તોળા ૫ અને સાધારણ માખણ ઘણુ સોજ્જું કઠણ હોયતો તે રતલ ાાા ને તોળા ૫ લેવું પણ વધારે સરસ ક્રસ્ટ કરવો હોયતો ડેરીનુ માખણ રતલ ાાા ને તોળા ૫ અને સાધારણ કઠણ માખણ રતલ ૧ ને તોળા ૫ લેવુ અને ડેરીનુ માખણ હોવતો ગરમ કરવુ નહી પણ સાધારણ હોયતો તેને ચુલે મુકી પીગળે તેવુ તુર્તજ ઉતારી પાડવું કકડાવવું નહી અને તે પાછુ બંધાયને તેની હેઠે પાણી ઠરી જશે તે બધું કાઢી નાખીને પાણી વગરનુ તદન સુકું માખણ રાખવુ. ત્યારબાદ આટામા પાચ તોળા માખણને સારીકાની મેળવીને પછી થ ડા પાણીથી કઠણ નહી પણ પોચો જેવો બાધી ખુબ ગુંદીને પછી સોજા મજબુત જાદા પાટીયાની ઉપર મુકીને ઠુમકાં સફાઇદાર નાના જાદા મજબુત ખાડણીયા જેવા લાકડાના ટુકડાને બાધેલા આટાની ઉપર થોકતા જવુ અને આટાને હાથ વડે તળે ઉપર કરતા રેહવું એ રીતે લગભગ પચીસેક મીનીટ કરવુ, જેથી આટો કેળવઇને ઘણો સરસ થયાથી ક્રસ્ટ હલકો થશે આટો તૈયાર થાયને સાટા માટે થોડો એવોજ બીજો ઘઉ નો આટો લેવો અને પેસ્ટબોર્ડ યા ટેબલ ઉપર તે પુરતો છાટીને તેની ઉપર આટાને સેજ પતળો જેવો પણ બધેથી એક સરખો બરાબર ચોરસ વણી માખણમાંથી અડધાને તેની ઉપર સરખું ચોપડીને તેની ઉપર પુરતો સાટો છાટીને પછી બેવડો વાળી પાછું એમજ વણી બાકીનુ અડધું માખણ એમજ લગાડીને સાટો છાંટી તેના એકસરખા સમચોરસ બાર કટકા કાપી પેસ્ટ બોર્ડ યા ટેબલ ઉપર સાટો નાખી તેની ઉપર એ કટકાને એકેકપર સરખા ગોઠવી છેલ્લો કટકો ઉલટો મુકી ઢગળો કરી પફ જામ, માવો અથવા મુરબ્બાના જેટલા નાનાં મોટા કરવાં હોય તે પ્રમાણે જાડું પતળું વણીને તેમા અથવા બીજા કોઇબી ઉપયોગમા એ પફ પેસ્ટ લેવો. પણ એકજ તરફથી વણતાં હેઠેનાં પડ જાદાં અને નાનાં રહી જાયછે અને ઉપરનાંજ વણાયાથી મોટાં થાયછે તેટલામાટે વણતી વેળા પેસ્ટને અવારનવાર બે ત્રણ વખત ભાગે નહી તેમ સંભાળથી ફેરવી ફેરવીને બધેથી એકસરખો સફાઇદાર વણવો. સફેદ નક્કર મારબલની ઉપર વણ્યાથી પેસ્ટ ખીલેલો અને હલકો થશે. એક ખાટાં લીંબુના રસને ગાળી તેમાં થડું પાણી થોડું મેળવીને માખણ ભેળેલા આટાને એ પાણીથી બાધ્યાથી ક્રસ્ટ વધારે હલકો થાયછે.

પફ પેસ્ટ આમંદ અથવા લૅમન ચીજકેકનો.

આમંદ અથવા લૅમન ચીજકેક માટે પફ પેસ્ટ બનાવવો હોયતો ઉપર પફ પેસ્ટમાં લખ્યા મુજબના એક રતલ આટામા ૦। રતલ સોજીું કઠણ માખણ તથા મીઠાસ પુરતી થોડી છુ દેલી ખાડ ભેળીને જરા દુધ નાખી કઠણ આટો બાધીને ૦। ઇચ અથવા એક ઇચના ત્રીજા ભાગ જેટલો જાદો વણવો અને કોડીયા જેટલા નાનાં મોટાં હોય તે મુજબ એ વણેલા આટાના સમચોરસ ટુકડા કાઢી માખણ લગાડેલાં કોડીયામા મુકીને કીનારીપરથી છરીએ સરખું કાપીને પછી તેની અંદર જે ચીજ હોય તે ભરવી અને કાપી કાઢેલાં ખુણાના આટાને એકઠો કરી તેને એમજ પાછો વણવો.

પફ પેસ્ટ ક્રસ્ટનાં પૅટીસનો.

પફ પેસ્ટ પાઠનામાં લખ્યા મુજબનો આટો તથા બીજો બધો સામાન તથા માખણ લેવું અને તેમાજ લખેલી રીતે આટો બાધી ગુંદી ચોકીને તૈયાર કરી તેજ પ્રમાણે સાટો નાખી કાગજ જેવો પતળો વણવો અને બધુ માખણ ચોપડી સાટો છાટવો. ત્યારબાદ વણાયલો આટો ભોરદુપરથી બાહેર આડો નીકળેલો હોય તે બધો ચારે તરફથી કાપીને તેની બબે આગળ પોહોળી બચી ચીપ કાપવી અને વણાયલા આટાની લંબાઇ તરફની કીનારી ઉપર એ બધી કાપેલી ચીપને એકેકની ઉપર એક છેડાથી બીજા છેડા સુધી મુકીને પછી એ બધી ચીપ અંદર વીટળાય તેમ એને સરખુ ગોળ ને ગોળ વીટાળવા માંડી લાબો ગોળ વીટો કરવો અને કોઇપણ ચીજ ભરીને ક્રસ્ટના પૅટીસ બનાવવા માટે કોડીયામાં મુકવા સારૂ કોડીયા જેટલાં નાના મોટાં હોય તે મુજબ એ વીટામાંથી કટકા કાપવા અને જરા સાટો છાટી તેની ઉપર એ કટકાના કાપેલા બેઉ છેડા ભોરદુપર રેહે તેમ મુકી અવારનવાર ફેરવી ફેરવીને ૦। ઇંચ જેટલુ જાડું સરખુ ગોળ વણીને કોડીયામા બીજીું માખણ પુરતું લગાડી તેમાં એ કટકાને દાબીને સરખા બેસતા મુકી બાહેર નીકળેલા ભાગને છરી વડે કોડીયાની કીનારી આગલથી સરખા કાપવા. તે પછી જે ચીજ હોય તેને કોડીયામા ઉપર સુધી સરખી ભરવી અને તેની ઉપર ઢાકવા માટે એજ ક્રસ્ટના વીટાને જરા ખેંચી લાબો કરીને હેઠેના કરતા એના સેજ નાના એક સરખા બે કટકા કાઢી તેમાના એકની ઉપર જરા પાણી લગાડી

તેપર બીજો વળગાવીને મુકી કોડીયાંની ઉપર ઢકાય તેટલું મોટું અને અડધી ઇંચ જેટલું જાડું સરખુ ગોળ ઉપર મુજબ ફેરવી ફેરવીને વણી કોડીયામા હેઠે મુકેલા પફ પેસ્ટની કીનારીની ઉપર જરા પાણી ચોપડીને તેપર ઢાકી બાજુપરના બાહેર નીકળેલા પેસ્ટને છરી વડે સરખો કાપી કાઢી ઉપર બીજું પુરતું માખણ લગાડીને ભુંજવા. એ પફ પેસ્ટ માખણને બદલે સોજાં ઘીનો પણ થશે, પણ ચરબીનો સારો થશે નહી

પફ પેસ્ટ ચીજ઼કેકનો.

પફ પેસ્ટ ક્રસ્ટના પૅટીસનો ઉપર છાપેલોછે તે મુજબનો બીજો બધો સામાન લેવો પણ નીમક સપાટ ભરેલી એક ચમચી લેવુ અને તેજ રીતે તૈયાર કરીને તેમજ કોડીયાની અંદર મુકીને પછી તેમાં જે ચીજ ભરવી હોય તે ભરીને ઉપર બીજો ક્રસ્ટ ઢાંકયા વગર એને એમ ઉઘાડાંજ ભુંજવા. એ ક્રસ્ટ ઘીનો કરવો નહી.

પફ પેસ્ટ ટાર્ટનો.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો, દલેલી યા બારીક છુંદેલી ખાંડ તથા કઠણ માખણ દરેક રતલ ૧, ગરમ કીધેલું દુધ અથવા થંડી ક્રીમ તથા લગાડવાનુ માખણ ખપ મુજબ.

આટાને ચાળી ખાંડ ભેળી માખણ નાખી મસળીને ખપતું દુધ યા ક્રીમ નાખી વણાય તેટલો આટો કઠણ બાંધવો અને ટાર્ટ માટે દીશમા મુકવા અડધી ઈંચિ જાદો વણવો, પણ ટાર્ટલૅટ યા બીજાં કેક માટે કોડીયામાં મુકવા ૦| ઇંચ જાદો વણવો અને દીશ અથવા કોડીયાને બીજું પુરતું માખણ લગાડી કીનારીપરથી બાહેર નીકળેલા પેસ્ટને છરી વડે સરખો કાપી કાઢવો કોડીયાં નાનાં હોયતો તેમા ૦| ઈંચ કરતા પણ સેજ પતળો પફ પેસ્ટ મુકવો.

પફ પેસ્ટ ટાર્ટલૅટનો.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૦| માં કઠણ માખણ સાત તોળા મેળવી પાણીથી બાંધી એક ઇંચના આઠમા ભાગ જેટલું પતળું વણીને તેની પતળી ચીપ કાપવી અને એને જે ટાર્ટલૅટપર મુકવી હોય તેના કરતાં એ ચીપના જરા લાંબા કટકા કાપી તેને જરા વળ દેવો

અને કોડીયામાં ભરેલાની હેઠેના પફ પેસ્ટની કીનારીને જરા પાણી લગાડી એ વળ દીધેલી ચીપની ઝીણી જાળી પડે તેમ બેઉ છેડેથી વળગાવીને મુકવા. દીશમા બનાવેલા ટાર્ટની ઉપર એ પેસ્ટને જાળી પડે તેમ મુકવો હોયતો ઉપર કરતાં જરા જાદો વણી એ જાદાઇ જેટલી પોહોળી બધી ચીપ કાપી તેની જરા મોટી જાળી પડે તેમ દીશની ઉપર મુકવી.

પફ પેસ્ટ પાઇનો.

પફ પેસ્ટ પેહલામાં લખ્યા મુજબનો સિકેલો આટો રતલ એકમાં વાટેલું નીમક ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી તથા પાચ તોળા માખણ ભેળી તેમા લખ્યા પ્રમાણે બાધી થોકીને આટો તૈયાર કરવો અને ડેરીનુ માખણ હોયતો પોણો રતલ અને સોજું કઠણ સાધારણ માખણ હોય તો તે એક રતલ લઇ એ છેલ્લાને તેમા લખ્યા મુજબ તાવીને પાણી કાઢી નાખવું ત્યારબાદ પુરતો સાટો નાખી આટાને પતળો કાગજ જેવો વણી એકજ વખતમા બધા માખણને તેની ઉપર ચોપડી દઇને પછી તેની ઉપર પુરતો સાટો છાટી એ વણેલાના સમચોરસ એક સરખા બધા પાંચ ઇચના કટકા કાપવા અને તેમાના અડધા કટકાને અકેકની ઉપર મુકી ઢગળો કરી છેલ્લો એક કટકો ઉપર ઉલટો મુકવો તે પછી બાકીના અડધા કટકાનો પણ એમજ બીજો ઢગળો કરવો અને પુરતો સાટો નાખી એક ઢગળાને વણવા માડી એકજ તરફથી વણતા હેઠેનાં પડ જાદા રહી જાયછે માટે અવારનવાર ફેરવીને વણી થોડો મોટો થાયને એજ રીતે બીજા ઢગળાને વણી તેની ઉપર જરા પાણી ચોપડી પેલો બીજો વણેલો ટુકડો તેની ઉપર મુકી બેઉને એક કરીને પછી પાછું એજ રીતે અવારનવાર ફેરવી પુરતો સાટો નાખીને સભાળથી બધો એક સરખી જાદાઇનો સફાઇદાર વણી જે દીશની ઉપર મુકવાનો હોય તે દીશને ક્રસ્ટની ઉપર ઉલટુ મુકીને પછી ચાલતી છરી વડે સફાઇથી કાપવો. માખણને બદલે અડધો શેર ને નવટાક સોજું ઘી લઇ તેમાથી નવટાંક ઘીને એક રતલ આટામા મેળવી બાંધીને બાકીના ઘીને ઉપર મુજબ વણેલા આટાની ઉપર એજ રીતે લગાડીને પણ ક્રસ્ટ બનેછે. ચરબીનો ક્રસ્ટ કરવો હોયતો સાફ કીધેલી ચરબીમા પીસીને સાફ કરવા લખેલું છે તે મુજબ સાફ કીધેલી પચીસ તોળા ચરબી લેવી અને ઉપર મુજબના આટામા પાંચ તોળા માખણ ભેળીને તેજ રીતે બાધ્યા પછી આટાના

દસ ગોળા કરવા અને તેને હાથમાંજ જાદી રોટલી જેવા થાપી ચરબીના નવ ભાગ કરી સાટો લગાડી એમજ થાપી પેહલે હેઠે આટાનું અને તેની ઉપર ચરબીનું એમ પડ ગોઠવ્યા પછી છેલ્લે આટાનું મુકી હાથ વડે દાબીને પોહોળુ કગ પુરતો સાટો નાખી વેળણથી વણી તેના સરખા ચાર ભાગ કાપી એકેક પર મુકી પાછું વણી એમજ ચાર ભાગ કાપી એકેક પર મુકી ત્રીજી વખત પણ એમજ વણી કાપીને એકેક પર મુકયા પછી છેલ્લે વણીને ઉપર મુજબ દીશને માટે કાપવો. બીજી રીતે ચરબીનો ક્રસ્ટ કરવા માટે ઉપર મુજબના એક રતલ આટામા બેકીંગ પાઉડર ઉપસેલી ભરેલી બે ચમચી, લીબુનો ગાળેલો રસ એક નાનો ચમચો, તાજા ચાર ઇડાની બરાબર દોહવેલી સફેદી તથા વાટેલું નીમક ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નાખી બરાબર બધું ભેળી ઉપર મુજબ પાણીથી આટો બાધીને અડધો કલાક ઢાકી રાખ્યા બાદ પાછું ખુબ તરેહ ગુદી આટાને ઘણોજ પોચો કરવો ત્યારબાદ ઉપર લખ્યા મુજબની સાફ કીધેલી પચીસ તોળા ચરબી લઇ તેમા સેજ આટો ભેળી મસળીને એ આટાના દસ અને ચરબીના નવ ગોળા કરી ઉપર મુજબ એકેકને ગાળે ગાળે મુકી તેનો રોટલો વણી બે કકડા કાપી એ બેઉને છુટા છુટા પાતળા વણીને બેઉમાથી એકેક સરખો સમચોરસ કકડો કાપી બાકીના વધેલા ક્રસ્ટના ગમે તેવા આડા ઉભા બધા કકડા કાપીને પેલા એક ચોરસ કકડા ઉપર પાણી લગાડી તેની ઉપર એ બધા કકડાને પાશે પાશે ગોઠવીને મુકી તેની ઉપર પાણી ચોપડીને પેલો બીજો ચોરસ કકડો ઉપર મુકી પાછું ઉપર મુજબ વણી એજ રીતે કાપી કકડા કરી તે મુકી વણીને ત્રીજી વાર છેલ્લુ એજ પ્રમાણે કકડા કાપીને એકેક ઉપર બધુ ગોઠવ્યા પછી ઉપર લખ્યા મુજબ દીશ પર મુકવા માટે કાપવું ઉપર લખેલો કોઇ પણ ક્રસ્ટ પાઇના દીશ ઉપર મુકયા પછી હમેશ તેની ઉપર જરા માખણ અથવા સોજુ ઘી ચોપડવુ જોઇયે બધા કરતા ગાયની ચરબીનો ક્રસ્ટ વધારે સારો અને ખીલેલો થાયછે અને બકરાની ચરબીનો સેજ વાસ આવેછે કે જેમ એમા થતુ નથી. નક્કર સફેદ મારબલ ઉપર વણ્યાથી ક્રસ્ટ ઘણો હલકો અને ખીલેલો થશે.

પફ પેસ્ટ પાઇનો સરસ.

પફ પેસ્ટ પાઇનામા લખ્યા મુજબ સેકી સુકો કરીને ચાળેલો આટો રતલ ૧ ને સફેદ મારબલ અથવા મોટી સ્લેટ હોયતો તેની ઉપર અને

તે નહી હોયતો પેસ્ટ બોર્ડ યા ટેબલ ઉપર મુકી તેમાં બે તાજાં ઇંડાંની દાળ તથા વાટેલુ નીમક ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી મેળવવુ. ગમેતો દાળ લેવી નહી. પછી તેની વચમા ખાડો કરી તેમા એક પાશેરમાં જરા ઓછું થંડુ પાણી રેડી છરી વડે હલવે હલવે મેળવીને ઘણો કઠણુ નહી તેમજ પોચો પણ નહી તેવો ઘટેતો બીજુ પાણી લઇ હલકે હાથે આટો બાવી હાથને તેમજ બોર્ડને વળગે નહી ત્યાર પછી તેનો સફાઈદાર ગોળો કરી પુરતો સાટો હેઠે ઉપર છાટી બધેથી એક સરખો એક ઇંચ જાદો વણીને બે મીનીટ રેહવા દેવો. એમાં દેશીનુ માખણ ચાલતું નથી, માટે સાધારણ પણ તદન કઠણ સોજ્જુ પાણી વગરનું પોણો રતલ માખણનો ગોળો કરી તેને આટાની વચમાં મુકી બધો બોરદુ પરનો આટો એવી રીતે સફાઇથી ઉપર લઇ બીડીને બંધ કરવો કે અંદર મુકેલું માખણ બાહેર નીકળી શકે નહી. તે પછી બીજી બે ત્રણ મીનીટ રાખ્યા બાદ બોર્ડ તેમજ પેસ્ટની ઉપર બીજો પુરતો આટો છાટી માખણ બાહેર નીકળી નહી પડે તેની ઘણી સભાળ રાખી બધેથી એક સરખો પતળો ત્રણ ફીટ લાબો પેસ્ટ વણી તેને ત્રણ ભાગમાં વાળીને ઘડી કરી દસ મીનીટ રાખ્યા પછી પાછું એજ રીતે બે વખત વણીને બે વખત ત્રણ ભાગમાં ઘડી કીધા પછી દસ મીનીટ રાખીને પાછું એજ રીતે બે વખત વણીને વાળ્યા પછી ક્રસ્ટ તૈયાર થશે, પણ દર વખત હેઠે ઉપર ઘણો પુરતો સાટો છાટવો, જેથી પેસ્ટ હેઠે તેમજ વેળણને વળગશે નહી. થંડીની રૂતુમા તો માખણ કઠણ હોયછે, પણ ગરમીમાં માખણને આઇસમાં મુકીને કડણ કરવુ, પણ ઉપર પાણી લાગે તે સેજબી રેહવા દેવુ નહી ઉપર લખ્યા મુજબનો ક્રસ્ટ બનાવવામા હાથની ઘણીજ સફાઇ જોઇયેછે અને આટો ફાટીને માહેથી માખણ બાહેર નીકળ્યા વગર બનેછે તો ઘણો ખીલીને ચાર પાચ ઈંચ ઉંચો ક્રસ્ટ થાયછે, પણ સેજબી ફાટીને માખણ નીકળી પડેતો પછી મુદલજ પડ છુટા થશે નહી અને એકેક સાથે વળગી ચપટઇને બેસી જઇ કકરો ક્રસ્ટ થશે, માટે ઘણીજ સફાઈ અને સભાળથી બનાવવો જોઇયે.

૫૬ માછલીનાં.

૫૬ પેસ્ટ છાપેલાછે તેવો પોણા રતલ આટાનો બનાવી તેના એક સરખા ચાર સમચોરસ ટકડા કાપવા. પછી મોટા તાજા છમણા અથવા

રાંમસના કાંટા વગરના માસવાળા ભાગના અડધી ઇચ જાદા, બે ઇંચ પોહોળા અને ચાર ઇંચ લાંબા ચાર કકડા કાપી કાઢવા અને બેમાંથી જે એક જાતના કકડા હોય તેને નીમક લગાડી વીસથી પચીસ મીનીટ રાખ્યા પછી આટો લગાડીને સોજા ધોવા અને કોથમીર ઝુડી ૨ ના કુમળી ડાંખળી સાથના પાદડા, મોટાં લીલા મરચાં ૨, છોલેલું લસણ કળી ૬, જીરૂં સપાટ ભરેલી ચમચી ૧ તથા સોજી ચીચોરા કાઢેલી આમલી તોળો ૧ાા લઇ એ બધામા સપાટ ભરેલી એક ચમચી નીમક નાખી પાતા ઉપર બારીક પીસી એમા ઘણોજ બારીક ભુકા જેવો કાપેલો કાદો તોળા ૨ાા તથા કઠણ ઘી ચમચી ૧ ભેળી ધોયલી માછલીના કકડા ઉપર બરાબર ચોપડીને પછી પફ પેસ્ટના અકેક કકડામાં એ માછલીનો અકેક કકડો મસાલા સાથેજ મુકી કીનારી ઉપર પાણી લગાડી બેવડું વાળીને વળગાવી લઇ છરી વડે ત્રણ બોરદુ પરની કીનારી સરખી કાપી પફની ઉપર બીજુ થોડું માખણ ચોપડી ભઠ્ઠી યા તદુરમા ભુંજવા એ પફ સારા લાગેછે. મસાલાની માછલી પસદ નહી હોયતો જરા નીમક તથા દલેલાં મરીને જરા ઘીમા ભેળીને માછલીની ઉપર અમથુ એજ ચોપડવુ.

પરેઠા તળેલા તથા ભુંજેલા દહીના.

આએ વીવીધ વાનીમા પરેઠા ભુજેલા તાડીના છાપેલાછે તેમાં બે રીતથી બનાવવા લખેલુંછે તેમાના જે એક બનાવવા હોય તેનો સામાન તેમા લખ્યા મુજબનો બધો લેવો પણ તેમા તો ગોળને તાડીમાં પીગળાવવા લખ્યુંછે અને એ પરેઠામા તો તાડી નાખ્વી નથી માટે ગોળનો ભુકો કરી તેમાનો બધો કચરો કાઢીને સાફ કરી બીજા સામાન સાથે એને પણ આટામા અમથોજ ભેળવો અને સોજુ દહી નાખીને એ પરેઠામા લખ્યા પ્રમાણે આટાને બાધીને તેજ રીતે વણી અથવા થાપીને તેટલોજ વખત ચુલા આગલ અથવા તડકામાં તેજ પ્રમાણે રાખ્યા બાદ તેજ રીતે ભુંજવા. એ દહીના પરેઠા તળેલા કરવા હોયતો પરેઠા તળેલા તાડીના છાપેલાછે તેજ પ્રમાણે પણ તાડીને બદલે ઉપર લખ્યા મુજબ દહી નાખીને બનાવીને તેજ રીતે તળવા ખારા પરેઠા કરવા હોયતો બીજો બધો સામાન ઉપર મુજબજ લેવો પણ એમા ગોળ મુદલ નાખ્વો નહી પણ તેને બદલે વાટેલું નીમક અડધો તોળો નાખીને ઉપલીજ રીતે તળેલા યા ભુંજેલા પરેઠા બનાવવા.

પરેઠા તળેલા તાડીના.

ઘરનો દલેલો ઘઉંનો આટો અથવા મીલનો બીજા નંબરનો ઘઉંનો આટો એ બેમાથી જે તે એક જાતનો આટો રતલ ૦॥, સોજો ગોળ નવટાંક, બારીક કીધેલી કેરવેસીદ, એળચીના દાંણા તથા જાયફળ દરેક તોળા ૦। ને વાલ ૫, વાટેલું નીમક તોળો ૦।, પરેઠા ભુંજેલામા લખ્યા મુજબની વાસી તાડીનો ઠરો અડધો પાશેર એટલે નાના ચમચા ૬, સોજુ ઘી તથા સાટા માટે બીજો ઘઉંનો આટો ખપ મુજબ.

એળચી તથા જાયફળને બારીક છુંદવુ. પછી આટાને પરેઠા ભુંજેલા તાડીનામાં લખ્યા મુજબની થાળી યા દીશમા નાખી ઠરા સાથની તાડીમાં ગોળ તથા નીમક પીગળાવી ગાળીને તે ખપતી ખપતી બધી નાખીને આટો બાંધી ઉપર કપડું ઢાકીને બળતા ચુલાથી જરા છેટે હઠી ત્રણ કલાક મુકવુ. ત્યારબાદ નાના બે ચમચા ભરી તાવેલા થંડાં ઘીને આટામાં બરાબર મેળવવુ, જેમ કરતાં આટો વધારે પોચો થાયતો બીજો કોરડો આટો જરા માહે ભેળીને વણાય તેવો સેજ નરમ જેવો કરી પંદરેક મીનીટ ખુબ તરેહ ગુંદીને પછી તેમા એળચી, જાયફળ તથા કેરવેસીદને બરાબર મેળવ્યા બાદ પરેઠા ભુજેલા તાડીનામાં લખ્યા મુજબના સફાઈવાળા દસ ગોળા કરી સાટામા રોળીને એક ઇંચના પાંચમા ભાગ જેટલા પતળા એટલે ૦। ઇચ કરતા પણ પતળા વણી ભુંજેલા પરેઠામાં લખ્યા પ્રમાણે થાળી યા દીશમાં મેલીને ચુલાથી જરા છેટે ત્રણેક કલાક ઢાકી રાખ્યા બાદ ઘણી મોટી કઢાઇને ઘીથી પોણી ભરીને ચુલે ધીમે બળતે મેલી ઘી બરાબર કકડીને તેમાથી ધુંમાડો નીકળેને પરેઠા એકેક સાથે અથડે તેમ પાશે પાશે નહી પણ ઘીમા જરા છુટા છુટા મુકવા અને હેઠેનું પડ બધેથી સરખું ફીકા લાલ રંગનું તળાય પછી પરેઠા તળાતાં ઘણા ફુળી જાયછે માટે ફાટી જાય નહી તેમ સંભાળથી આંધરાની ચમચે ફેરવી નાખવા અને બીજું પડ એમજ તળાયને આંધરાની ચમચની ઉપર કાઢી લઈ અંદરનું ઘી નીપારવું, તેટલા બીજા માણસે બીજા પરેઠા હોય તેને ઘીમાં તળવા મુકવા. પરેઠા ઘણાજ લાલ કરવા નહી, તેથી કકરા થાયછે માટે પોચા ફીકા લાલજ તળવા.

બીજી રીતે તળેલા પરેઠા કરવા હોયતો પરેઠા ભુંજેલા તાડીના છાપેલાછે તેમાં વધારે સારા પરેઠા બનાવવાના લખેલાછે તે મુજબનો બધો સામાન લઇ તેને તેજ રીતે તૈયાર કરીને પછી પરેઠાને ભુંજવા નહી પણ ઉપર લખ્યા મુજબ એ પરેઠાને ઘીમા તળવા.

પરેઠા ભુંજેલા તાડીના.

પરેઠા બનાવવાની બાર પંદર કલાક આગમચ કોઇ પણ ઝાડની સોજી મેળ વગરની ચઢાઉ તાડીને મલમલનાં કપડાંથી ગાળી એક પાઇંટમાં સેજ ઓછી જેટલી લેવી અને મલમલનાં કપડાંના નાના ટુકડાને પાણીથી ભીનવીને પાઇંટનાં મોઢાં પર બાંધી રાખી ઉંફમાં મુકવી. પછી બીજે દીને પરેઠા કરતી વખતે ઘઉંનો ઝીણો રવો તથા મેદો બેઉ મળી અડધો રતલ લઇને ત્રાબાની કલઈ ભરેલી થાળીમાં અથવા કોડીનાં મોટાં ફ્લૅત દીશમાં ચાળણીથી ચાળવું અને એક નવટાંક સોજા નરમ ગોળનો ભુકો કરી માહેથી બધો કચરો કાઢીને બરાબર સાફ કરી એ તથા વાટેલું નીમક તોળો ૦। ને તેમા મેળવું. ત્યારબાદ ઉપરની પતળી નીતરી તાડીને બીજાં વાસણમાં બધી કાઢી લેવી અને હેઠેની ઠરા સાથની તાડી અડધો પાશેરમાં પણ જરા ઓછી જેટલી રાખી તેને બરાબર હલાવીને ખપતી ખપતી નાખી સેજ કઠણ જેવો આટો બાંધી લગભગ પંદરેક મીનીટ સુધી ખુબ તરેહ ગુંદીને તેના દસ ભાગ કરવા પણ ગોળા સેજબી ફાટફુટના હોયછે તો ભુંજતી વેળા ત્યાંથી ફાટીને માહેલી હવા બાહેર નીકળી જાયછે અને પછી પરેઠા ફુળતા નથી, તેટલા માટે એ દસ ગોળા ઘણા સફાઇદાર કરીને હાથની હથેલી પર થાપી શકાય તો તેમ નહીતો પછી ગોળાની ઉપર આગળા વડે સેજ સાટો ચોપડીને પછી સોજા પાતળાની ઉપર ૦। ઇંચ કરતાં પણ પતળા પરેઠા વેળણથી સરખા ગોળ વણવા અને સોજું સુપડું હોયનો તેમાં અને તે નહી હોય તો પછી ઉપર લખ્યા મુજબની થાળી અથવા દીશમાં ધોતું નરમ સફેદ કપડું કરચલી વગર સફાઇથી સરખું પાંથરીને તેની ઉપર સેજ છુટા છુટા પરેઠા મેલી ઉપર મલમલનું ધોતું કપડું ઢાકી ચુલાથી જરા છેટે ઉંફમાં ત્રણ ચાર કલાક રાખવા. પણ એટલો વખત થવા આવે ત્યારે ગામઠી કોલસાના જરા નાના નાના કટકાને સળગાવી ઇંગાર પાડવા અને ચુલાની આગલની બાહેરની રાખનો આસરે ત્રણેક ઇંચ જેટલો સરખી સપાટીનો ઢગળો કરીને તેની ઉપર એ ઇંગારને પાંથરીને મુકી ઇંગારને અથડાવીને તેપર સોજી મોટી ગલેલ મુકવી, પણ ગલેલ નહી હોયતો પછી ચુલાની બાહેરની રાખને સપાટી પર સરખી કરી તેની ઉપર પાંથરીને ઇંગાર મુકવા, તે પછી એક સાફ ઠીકરાંને ચુલે ધીમી આંચે મેલી તે જરા ગરમ

થાયને તેની ઉપર છુટા છુટા પરેઠા મુકવા, પણ તેને ભુંજવા નહી પણ ભુંજતી વેળા ગલેલ યા ઇંગારને વળગે નહી માટે બેઉ પડે સેજ સેકીને કાઢી લેવા અને ગલેલ યા ઇંગારની ઉપર સમાય તેટલા પરેઠા જરા છેટે છેટે મુકી તેને એમજ રાખીને ભુંજવા નહી પણ હાથ વડે ઉંચકીને જલદી જલદી પડ ફેરવ્યા કરવા, તેમ કીધાથી પરેઠા મજાહના ઉપસીને ફુળી આવશે તે પછી પણ કાઢી લેવા નહી પણ જરા ડાઘ્યા પડે તેમ બરાબર ભુંજી ચેરવીને કાઢયા પછી ઇંગાર પર મુકેલાને રાખ વળગેછે તેને કપડાંથી પપોડીને કાઢી નાખ્યા પછી બેઉ પડે સોજુ ઘી જરા ચોપડવુ. એ પરેઠા સાધારણ થાયછે ઉપર મુજબનો રવો તથા મેદો નહી હોયતો પછી તેને બદલે મીલનો બીજા નંબરનો ઘઉંનો ગગરો જેવો આટો આવેછે તે અડધો રતલ લેવો.

વધારે સારા પરેઠા બનાવવા હોયતો ઉપર મુજબની વાસી ઠરા સાથની તાડી ચાર નાના ચમચા જેટલી લઈ તેમા પાચ તોળા સોજા ગોળનો ભુકો તથા ૦। તોળો નીમક ભેળી બરાબર પીગળાવીને કોડીના વાસણમા મલમલના કપડાથી ગાળવુ બદામની બીજ હઢી તોળાને છોલી જાદી છુદવી એળચીના દાણા તથા જાયફળ દરેક તોળા ૦। ને વાલ ૫ ને બારીક છુદવુ. કેરવેસીદ તોળો ૦। ને વાલ ૫ ને ચુટીને બોખરી કરવી. મરઘીના મોટાં તાજાં એક ઇડાને ભાજીને ખુબ તરેહ દોહવવુ. પછી ઘરના દંલેલા ઘઉના અડધો રતલ આટાને ઉપર સાધારણ પરેઠામા લખ્યા મુજબ થાળી યા દીશમા નાખી તેમાં તાવેલુ સોજુ ઘી નાનો એક ચમચો ભેળીને પછી ઇડું મેળવી ગોળ સાથની તાડી ખપતી ખપતી નાખી ઘટેતો બાકીની પતળી તાડીમાથી સેજ લઇને ઉપલીજ રીતે આટો બાધીને પછી બાકીનો બધો સામાન ભેળી ખુબ તરેહ ગુદીને સેજ પોચો જેવો આટો બાધવો વધારે નરમ કરવો નહી, કેમકે તે વણાશે નહી. પછી એ આટાના ઉપર પ્રમાણે દસ ગોળા કરી સાટામા રોળીને પછી તેમજ પરેઠા વણીને સુપડુ, થાળી યા દીશમા તેજ મુજબ કપડુ પાંથરી તેપર મેલીને ઉપર બીજું મલમલનું કપડુ ઢાકી ચુલા આગલ જરા છેટે અથવા તડકામા ત્રણ ચાર કલાક રાખ્યા બાદ ઉપર મુજબજ એ પરેઠાને ભુંજયા પછી બેઉ પડે ઘી ચોપડવુ. ઘરનો દલેલો ઘઉંનો આટો નહી હશેતો એમાં પણ મીલનો બીજાં નંબરનો ઘઉંનો આટો ચાલશે વધારે મીઠા પરેઠાનો ટેસ્ટ ઘણો સારો થાયછે પણ

ભુંજતી વેળા તે ઘણા ફુળતા નથી, તોપણ તેવા મીઠા પસંદ હોયતો એક પાશેર ગોળ લેવો. ખારા પરેઠા કરવા હોયતો ઉપની બેઉ રીતના પરેઠામા ગોળ મુદલ નાખવો નહી અને તેને બદલે વાટેલું નીમક અડધો તોળો લેવું ભઠીમા ભુંજેલા પરેઠા વધારે સારા થાયછે.

પ્લમ કેક.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૧, સાફ કીધેલી ચરબી આએ ચોપડીમાં છાપેલીછે તે મુજબ સાફ કીધેલી ચરબી અથવા કઠણ માખણ; કરંટ દરાખ તથા સોજી મેદા ખાડ દરેક રતલ ૦॥, દુધ પાશેર ૦॥, તાજાં ઇડા ૮, બોરવીક્સ બેકીંગ પાઉદર ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨, વાટેલું નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, લગાડવાનુ માખણ ખપ મુજબ.

કરંટને સાફ કરી ધોઇ લુછીને કોરડી કરી ઉપર જરા આટો છાટીને તેમાં મેળવવી. ઇડાને ભાજી દાળને ખુબ દોહવવી અને સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો પફ પેસ્ટ પાઇનામા લખેલી રીતે આટાને સેકી ચાળીને તેમા ચરબી યા માખણને બરાબર મેળવીને પછી બધો સામાન ભેળવો અને દુધમા ઇડા ભેળીને છેલ્લે તે મેળવવા પછી એ મેળવણીથી પોણો ભરાય તેટલા એક પત્રાના ગોળ સોજા દાબડાને પુરતું માખણ લગાડી તેમા ભરી મધ્યમ ભઠી યા તંદુરમા ભુંજવુ કરંટ ઘણી પસંદ નહી હોયતો રતલ ૦। લેવી

પ્લમ કેક ૨ જુ.

મીલનો પેહેલા નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૧, સોજુ કઠણ માખણ રતલ ૦॥, ઑરેંજના વેલાતી સુકા મુરબ્બાના ઝીણા કકડા રતલ ૦॥, બદામની બીજ તથા કરંટ દરાખ દરેક રતલ ૦।, છુંદેલી ખાંડ શેર ૦॥, સોજી કઠણ ક્રીમ ભરેલી પાશેર ૦॥, પદરખાનાનું ખમીર પાશેર ૦॥, જાયફળ તથા જાવત્રી દરેક તોળો ૦॥, શૅરી નાના ચમચા ૨, ઑરેંજ ફ્લાવર વૉટર નાનો ચમચો ૧, તાજા ઇંડાં ૧૦, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

જાયફળ તથા જાવંત્રીને છુંદવુ. કરંટને સાફ કરી સોજી ધોઇ તદન કોરડી કરી જરા આટો છાંટી તેમાં મેળવવી. બદામને છોલી

અડધી છુંદવી અને અડધીની સ્લાઇસ કાપવી. પછી પફ પેસ્ટ પાઇનામાં લખેલી રીતે આટાને સેકી સુકો કરી ચાળી એક તદનજ કલઇ ભરેલી થાળીમાં નાખી તેમાં ખાંડ, જાયફળ તથા જાવંત્રી ભેળી વચમાં ખાડો કરવો અને ખમીર સાથે ઇડાની દાળ તથા સફેદીને ખુબ ધુંટીને બેઉ મળવી તેમાં શૅરી તથા ઑરેંજ ફ્લાવર વૉટર ભેળીને આટામાંના ખાડામા રેડયા બાદ માખણ તથા ક્રીમને ચુલે મુકી બેઉ પીગળેને ઉતારી ફુકું થાયને પેલા ખાડામા રેડીને આટા સાથે બધુ મેળવવુ અને ઢાકીને ખમીર ચઢવા માટે બે કલાક ચુલા આગલ રાખવુ પછી મુરબ્બાના કકડા તથા બાકીનો સામાન ખમીર ચઢયા પછી માહે ઘણો બરાબર ભેળી પ્લમ કેક પેહેલાંમા લખ્યા મુજબ દાબડાને પુરતું માખણ લગાડી મેળવણીથી પોણો ભરીને તેજ રીતે ભુંજવુ કરંટ વધારે પસદ હોયતો અડધો રતલ લેવી.

પ્લમકેક રીચ.

મીલનો પેહેલા નબરનો ઘઉંનો આટો બે ભાગ અને ઝીણો રવો એક ભાગ બેઉ મળી રતલ ૧, સોજું કઠણ માખણ રતલ ૨, દલેલી યા બારીક છુંદેલી ખાડ રતલ ૧।, વેલાતી ઑરેંજના સુકા મુરબ્બાના જરા મોટા કાપેલા કકડા રતલ ૧, બદામની બીજ રતલ ૦।।।, ભાજેલાં પસ્તાં તથા કરંટ દરાખ દરેક રતલ ૦।।, છુદેલી એળચી; જાયફળ તથા જાવંત્રી દરેક તોળો ૧, ખોખરી કીધેલી કેરવેસીદ તોળા ૨, તાજાં ઇંડા ૨૫, પાકા સંત્રાની છાલના ઝીણા કકડા તોળા ૨।।, વૅનીલાનું ઍસૅન્સ નાના ચમચા ૩, બ્રૅંડી નાના ચમચા ૫.

કરંટને સોઝી કરી ધોઇ કોરડી કરી જરા આટો છાંટી તેમાં ખરમોટવી. બદામ પસ્તાને છોલી તેની બારીક સ્લાઇસ કાપી ધોઇને કોરડી કરવી. કેક બનાવવાની ત્રણ કલાક આગમચથી સંત્રાની છાલને બ્રૅંડીમાં ભીનવી રાખવી. પફ પેસ્ટ પાઇનામાં લખ્યા મુજબ આટાને સેકીને સુકો કરવો. ઇંડાની દાળને ખુબ દોહવવી અને સફેદીને કઠણ ફક ચઢાવવો. પછી કોડીનું મોટુ વાસણ હોયતો તેમાં અને તે નહી હોયતો પછી તદન કલઇ ભરેલા તપેલામાં માખણ નાખી કેક ધુટવાના લાકડાના સોટા વડે અડધો એક કલાક ખુબ ધુંટી માહે પાણી છુટેતો તે કાઢી નાખવું અને માખણમાં જરા જરા કરી ખાંડ નાખતાં જઇ

જોરમાં ઘુંટયા કરવું. પછી તેમાં દોહવેલી દાળ ભેળી માહે એક માણુસે જરા જરા રવો નાખ્યા કરવો અને બીજાં માણુસે જોરમા ઘુટવું ઉલટે સુલટે હાથે ઘુંટયાથી ચઢીને ખીલેલી મેળવણી પાછી બેસી જાયછે માટે એક તરફથીજ ઘુંટવુ. ઉપલા બધા સામાનને લગભગ ત્રણેક કલાક ઘુંટવું ત્યારબાદ બાકીનો બધો સામાન ઘુટયા વગર અમથોજ ભેળીને પછી કફ ચઢાવેલી સફેદી મેળવી છેલ્લે આટો નાખી સાફ હાથ વડે તેને જલદી મેળવી દેવો અને પુડીગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં કેકના દાબડાઓમાં હેઠે ઘઉંની ભુંજયા વગરની કાચી રોટલી મેલીને પછી મેળવણી ભરવા લખેલું છે તેજ મુજબ રોટલી મુકીને પછી ઉપલી મેળવણી નાખી દાબડાઓ બબે ઇંચ અધુરા ભરીને તેમા લખેલી રીતે ભુંજવા મુકીને તપાસ્યા કરી તૈયાર થાયને કાઢવું અને ઉપરનો ઉપસેલો ભાગ થંડી છરીથી કાપતા ચુંથાઇ જાયછે, માટે છરીને ગરમ કરી તે વડે સફાઇથી કાપવુ. કેક ઘણુ લાલ બનાવવુ હોયતો કેકનો સામાન બધો મેળવીને તૈયાર કીધા આગમચ રંગ બાળેલી ખાંડનો થોડો બનાવીને પછી મેળવણી તૈયાર કરી આપણી મરજી મુજબનો રતાસ થાય તેટલો એ રંગ ભેળીને પછી છેલ્લે આટો મેળવવો એ ખાડના રંગને બદલે ગમેતો રગ કેક તથા જૅલી માટે છે તે અથવા રંગ આઇસક્રીમનોછે તે થોડો ભેળવો પણ એ રંગ નાખ્યાથી કેક બીજીજ ઢબના રતાસનું થાયછે. કેક ભુંજાતા દાબડામા ઉપરથી કાગજ બળી ગયું હોયતો તે કાઢી નાખવુ અને બીજુ સોજું કાગજ ઉપરથી નકશી-વાળું કાપી તેને ઇડાની સફેદી લગાડીને કેકની આસપાસ વળગાવવુ. કેક સાદુંજ કરવુ હોયતો ઉપરનો ઉપસેલો ભાગ ગરમ છરી વડે કાપી કાઢવો નહી પણ આઇસીંગ માટે કાપ્યા પછી આઇસીગ ખાંડનીમા લખ્યા મુજબ સફેદ યા રગીન મેળવણી તૈયાર કરી તેનું ગમે તેટલુ પતળું પડ કેકની ઉપર પાથરવુ. બદામની આઇસીંગ સાથનું કરવુ હોયતો આઇસીંગ બદામની લખેલીછે તે મેળવણી બનાવી પેહેલે કેકની ઉપર તે પાથરી તેને થડી ભઠ્ઠીમા સુકવ્યા પછી તેની ઉપર ખાડની આઇસીંગ પાથરવી કેકની આસપાસ ફરતી આઇસીંગ કરવી હોયતો કેકની બોરડુ પરનુ કાગજ કાઢી નાખીને પછી કેકની આસપાસ ખાડની આઇસીંગનુ ૦ા ઇંચ જેટલું પડ સફાઇથી કરવું. કેકને સાધારણ રીતે સીણગારવુ હોયતો આએ ચોપડીમાં ખાડની મીઠાઇ લખેલીછે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે

ફુલ બનાવી આઈસીંગ સુકવ્યા અગાઉ કેકની ઉપર તેમજ બોરડુપર ઇંડાની સફેદીથી વળગાવવા અને સેાજાં કઠણ જાદાં કાગજનેા નાનેા પડેા કરી તેની હેઠે ઝીણુ આધરૂ રાખી ખાંડની આઈસીગની મેળવણીને જરા પતળી બનાવી તેમા રંગ મેળીને તે પડામા ભરી પડાને દાબીને તેના છેડમાથી મેળવણી પડે તેની વેળ તથા આકડાની તરેહ પાડીને ફુલના વેળા જેવુ કરી તેની માહે વેલાતી મીઠાઇના રંગીન તથા સફેદ દાણા ટાકની પણ અછા ટેસ્ટથી ખેાસ્વા કેકની મેળવણીમા મુરબ્બેા સેજ ઓછેા નાખી ક્રીસ્ટેલાઇજ્ડ ફ્રુટના કકડા કાપીને તે નાખ્યાથી વધારે સરસ કેક થશે. ઘરમા વાપરવા માટે એ કેક સાદું બનાવવું હેાયતેા પત્રાના દાબડામા ભરવું નહી પણ કલઇ ભરેલી ત્રાબાની મેાટી લગડી યા વાટીમા માખણ લગાડેલા જાદા સફેદ કાગજને હેઠે તેમજ બેારડુપર ફરતું મુકી મેળવણીથી તે પેાણુ ભરીને પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ ચુલા ઉપર ભુંજવુ

મેાટા મીનારાના આકારનુ કેક બનાવવુ હેાયતેા એકસરખી ઉંચાઇના પણ ચઢ ઉતર નાના મેાટા ત્રણ ચાર કેક ઉપલી રીતે બનાવી તેની ઉપરનેા ઉપસી આવેલેા ભાગ સફાઇથી ગરમ છરીવડે સરખેા કાપી કાઢયા પછી એકેકની ઉપર બરાબર ગેાઠવીને મુકી એ બધા કેકની આસપાસ તેમજ ઉપર પતળુ પડ થઇ શકે તેટલી પુરતી ખાડની આઇસીંગની સફેદ મેળવણી બનાવી બધા કેકને એવી સફાઈથી લગાડવુ કે તેથી છુટાં કેક જણાય નહી પણ એકજ મેાટુ મીનારા જેવું કેક લાગે. તે પછી કપડાનાં બનાવેલા વેલાતી ફુલ, વેલાતી રૂપેરી દાણા, ટાકલી તથા ક્રીસ્ટેલાઇજડ ફ્રુટ આવેછે તે બધાને આપણી સમજ પ્રમાણે ઘણા અછા ટેસ્ટથી ઇંડાની સફેદી વડે આઇસીગની ઉપર વળગાવી મથાળે મીઠાઇની પુતલી યા તેવુજ બીજુ કાઇ મુકી કેકને અછી રીતે સીણગારી આઇસીગ કઠણ થવા માટે કેકને થંડી ભઠ્ઠીમા મુકવું. ઘણું રીચ કેક બનાવવું હેાયતેા ચારથી પાચ ઇચ જેટલું ઉચુ પણ મેાટા ઘેરાવાનું એકજ ઘણું મેાટુ કેક બનાવવુ અને તેની ઉપર તેમજ બેારડુપર ફરતી ખાંડની સફેદ આઇસીંગ ઘણી સફાઇથી લગાડવી અને પછી આઈસીંગ પસ્તાની લખેલીછે તેની મેળવણી બનાવી દરાખનેા વેળેા તથા પાદડા કરવા માટે તેવા આકારના પત્રાના નાના છાલકા મેાલ્ડ આવેછે તેમા દાબી કાઢીને પછી કેકની ઉપર તેમજ બેારડુપરની આઈસીંગ ઉપર ફરતેા વેળેા સફેદીથી

વળગાવવો અને આઇસીંગ બદામનીનો સામાન તૈયાર કરી તેના દરાખના ઝુમખા બનાવવા ચૅસ્નટનો વેળો કરવો હોયનો તેને માટે પસ્તાની આઇસીંગના પાદડાં કરવાં અને આઇસીગ ચૉકોલેટનીછે તેનાં ચૅસ્નટ કરવાં, તેમજ ગોલાબના ફુલનો વેળો કરવો હોયતો ખાડની આઇસીંગમાં રંગ આઇસક્રીમ માટે છે તે ભેળી ઘેરા ખુલ્લા ચઢ ઉતર રંગની મેળવણી બનાવી તેના ફુલ અને પસ્તાની આઇસીંગના પાદડાં તથા વેળો કરવો ઉપલી રીતે ગમે તેવા આકારના નાના મોલ્ડમા દાબી કાઢીને તેનાં ફુલ તથા પાદડાનો વેળો બનશે પણ તેમા હાથની ઘણીજ સફાઈ સાથે અછા ટેસ્ટથી બનાવવાને મેહેનત પડશે. પણ એ કેક ઘણું બરાબર બનશેતો ફ્રચ કુકના હાથનુ બનાવેલું હોય તેવું સરસ થશે.

ઉપર લખેલા સામાનનું કેકતો ઘણુંજ રીચ થાયછે. પણ તેથી જરા ઉતરતુ સસ્તુ બનાવવુ હોયનો ઉપલા હીસાબ કરતા ઇડાં, મુરબ્બો, બદામ, પસ્તા તથા માખણ અડધુ જ લેવુ, તોય એટલા સામાનનું કેક પણ ઘણું સારૂંજ થાયછે. કેક બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બધો સામાન તૈયાર કરીને લીધાથી કેક ખીલીને હલકું થશે. એ પ્લમ કેકતો હમેશ માખણનુજ બનાવવુ, પણ કદાચ માખણ નહીજ હોય અને બનાવવાની અગત્ય પડે તોજ પછી બે રતલ માખણને બદલે સોજું માખણનુ ઘી એકથી સવા રતલ લેવુ. ભુંજતી વેળા કોઇ વખત કદાચ આસપાસનું કેક બળી જાય અને વચમાનુ કાચું રહી જાયતો તેને નાખી દેવું નહી પણ બળી ગયલો ભાગ બધો કાઢી નાખી બાકીનાંનો ભુકો કરી તે આસરે ચાર રતલ થાયતો એક રતલ ખાડનો પતળો શીરો કરી તેમા પાશેરને આસરે સોજું ઘી નાખી કેકનો ભુકો તેમા ભેળીને ધીમી આચે ફેરવ્યા કરી મજાહનું મલીદા જેવું કરવું

પ્લમકેક રીચ ૨ જું.

સોજુ કઠણ માખણ રતલ ૧॥, મીલનો પેહેલા નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા છુંદેલી ખાડ દરેક રતલ ૧, સોજી કરંટ દરાખ; અંગુરી દરાખ; માલુ ગાનો મુરબ્બો; ઑરેંજનો વેલાતી સુકો મુરબ્બો તથા બદામની બીજ દરેક શેર ०।, કડવી બદામ ૭, જાયફળ તથા જાવંત્રી દરેક તોળો ૧ છુંદેલું, તાજાં ઇડા ૧૬, બ્રૅન્ડી વાઇન ગ્લાસ ૧, સોજુ દુધ પાશેર ०॥, લાંબુ ૧ નો રસ તથા બારીક કાપેલી છાલ.

કેક બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ આટાને સેકીને ચાળવો. બેઉ દરાખને ધોઇ કોરડી કરી અંગુરીના ઠરીયા કાઢીને બબે કકડા કાપવા અને બેઉની ઉપર જરા આટો છાટીને તેમાં ખરમોટવી. મુરબ્બાના જરા મોટા કકડા કાપવા. બદામને છોલીને છુંદવી. તદન કલઇવાળાં તપેલામા માખણ નાખી લાકડાના સોટા વડે ઘુટી માહે પાણી છુટે તે કાઢી નાખીને પછી ઇડાની દાળને ખુબ દોહવીને ભેળીયા બાદ જરા જરા કરી આટો નાખી લગભગ દોઢ કલાક સુધી ઘુટયા પછી બીજો બધો સામાન ભેળી ઇડાની સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી છેલ્લે તેને હાથ વડે મેળવીને પ્લમકેક રીચ પેહેલામા લખ્યા મુજબ ભરીને તેજ રીતે ગમે તેમ ભુજીને પછી આઇસીંગ લગાડવી. વધારે સામાન હોય તેમ વધુ વાર ઘુટવુ

પ્લમ પુડીંગ.

મીલનો પેહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૧, મોટી સુકી કાળી દરાખ રતલ ૦॥, સોનેરી ગોળ તથા સોજ્જુ કઠણ માખણ દરેક શેર ૦॥, સુકા પાઉનું ક્રીમ એટલે ક્રમ્બ રતલ ૦।, સોજ્જુ દુધ શેર ૧, તાજાં ઇડાં ૬, સુંઠનો બારીક ભુકો તથા છુંદેલુ જાયફળ દરેક તોળો ૦।, લગાડવાનુ માખણ ખપ મુજબ.

કેક બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ આટાને સેકીને ચાળવો. દરાખને સોજી ધોઇ કોરડી કરી ઠરીયા કાઢીને કકડા કાપવા. ગોળનો ભુકો કરી દુધમા પીગળાવીને ગાળી ઇડાને ખુબ તરેહ દોહવીને માહે તે ભેળીયા પછી બાકીનો બધો સામાન બરાબર મેળવી કોડીનાં મોટા ઉંડાં બોલ યા તેવાજ કલઇ ભરેલા વાસણને પુરતુ માખણ લગાડી તે બે આંગળ અધુરૂં રેહ તેમ મેળવણી ભરીને ઉપર ભીનવેલું જાડું કપડું બાંધી પુડીગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ પુડીંગ કઠણ થાય ત્યા સુધી બાફવું અને આખું કાઢી સૉસ પ્લમ પુડીગના અથવા સૉસ મીઠા સાથે ખાવુ.

પ્લમ પુડીંગ ૨ જું.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉનો આટો, સોજી લાલ મેદા ખાંડ; સોજ્જુ માખણ, છોલી બારીને મૅશડ કીધેલા ગાજર તથા એવાજ મૅશડ કીધેલા પટેટા દરેક રતલ ૦।, કરંટ દરાખ, કીસમીસ દરાખ તથા સોનેરી

ગોળ દરેક શેર ા, ઑરેંજના વેલાતી સુકા મુરબ્બાના ઝીણા કકડા તોળા ૭, સોજું દુધ શેર ૧, તાજાં ઇંડાં ૪, છુંદેલુ જાયફળ ૧, લગાડવાનુ માખણ ખપ મુજબ.

ઇંડાંને બરાબર દોહવવાં. દરાખને સાફ કરી ધોઇને કોરડી કરવી. ગોળનો ભુકો કરી દુધમા પીગળાવી ગાળી તેમાં ગાજર તથા પટેટા બરાબર મેળવીને પછી બાકીનો સામાન એકેક પછી ભેળી ચારથી છ કલાક રાખ્યા બાદ એ મેળવણીથી પોણું ભરાય તેટલા એક કોડીના વાસણને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં ભરી ઉપર ભીનવેલું સોજું કપડું બાંધી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ કઠણ થાય ત્યાં સુધી બાફવું. પછી ઉલટાવીને આખુ કાઢી ગમથું ખાવું અથવા સૉસ પ્લમ પુડીંગના અથવા સૉસ મીઠા સાથે ખાવું.

પ્લમ પુડીંગ ૩ જું.

મીલનો પેહલાં નંબરનો આટો તોળા ૧૭ા, આએ ચોપડીમા સાફ કીધેલી ચરબી છાપેલીછે તે મુજબ સાફ કીધેલી ચરબી અથવા કઠણ માખણ; અંગુરી દરાખ તથા કરંટ દરાખ દરેક રતલ ા, પાંઉનું કીમ એટલે ક્રમ્બ તથા ખાંડ દરેક તોળા ૫, તાજાં ઇંડાં ૫, બેકીંગ પાઉડર ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, મીલ્કમેડ કનડૅનસ્ડ મીલ્ક ૩ ટેબલ સ્પુન, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

ચરબી હોયતો તેને ઘણી બારીક કાપવી. બેઉ દરાખને ધોઇ કોરડી કરી અંગુરીના ઠરીયા કાઢી જરા આટો છાંટી તેમાં ખરમોટવી. એક પાશેર એટલે અડધી પાઈંટ થંડાં પાણીમાં મીલ્કને મેળવી ઇંડાંને ભાંજી સારીકાની દોહવીને માહે તે ભેળવાં પછી આટાને ચાળી તેમાં ચરબી યા માખણ જે હોય તેને બરાબર મેળવ્યા પછી બેકીંગ પાઉડર, પાંઉનું ક્રમ્બ તથા ખાંડ ભેળી છેલ્લે દરાખ મેળવવી. પછી એ મેળવણી ભરાતાં બે આંગળ જેટલું અધુરૂં રેહ તેટલા એક ઉંડા બોલને માખણનુ જાડું પડ ચોપડી તેમાં ભરીને પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં તપેલીનાં ઢાંકણને કપડાંમાં બાધીને તે ઢાંકીને બાફવા છાપેલછે તે રીતે પુડીંગ કઠણ થાય ત્યાં સુધી બાફવુ. ગમેતો મેળવણીમાં પુરતો ટેસ્ટ લાગે તેટલું છુંદેલું એળચી જાયફળ નાખવું.

પ્લમ પુડીંગ રીચ.

સુકાં પાઉનું બારીક ક્રીમ એટલે ક્રમ્બ રતલ ૧, મોટી સુકી કાળી દરાખ, કીસમીસ દરાખ તથા સોજી ખાંડ દરેક રતલ ૦॥, કરંટ દરાખ તથા ઑરેંજના વેલાતી સુકા મુરબ્બાના ઝીણા કકડા તથા સોજ્જું કઠણ માખણ દરેક રતલ ૦॥, બદામની બીજ તોળા ૨॥, છુંદેલી એળચી તથા જાયફળ દરેક તોળો ૦॥, સોજ્જું દુધ શેર ૧, તાજાં ઇડાં ૮, ઑરેંજ યા સંત્રાનો રસ નાના ચમચા ૪, લીંબુનો રસ ચમચી ૧॥, શૅરીવાઇન નાના ચમચા ૩, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

કાળી દરાખના ઠરીયા કાઢી ધોઇને કકડા કાપવા કીસમીસ તથા કરંટને સાફ કરીને ધોવી. બદામને છોલીને છુદવી. પછી ઇડાને ખુબ દાહવી દુધમાં ભેળી તેમાં દારૂ તથા બધો રસ નાખીને પછી એકેક પછી બધો સામાન બરાબર એકરસ કરી એ મેળવણીથી પોણું ભરાય તેટલા એક કોડીનાં યા સૅજબી ખોપડી નીકળેલી નહી હોય તેવા ઍનેમલનાં આખાં વાસણને પુરતું માખણ લગાડી તેમા ભરી ઉપર ભીનવેલુ કપડું બાંધી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ કઠણ થાય ત્યા સુધી બાફવુ એ પુડીંગ મજાહનું થાયછે.

પલાવ.

ઘણા બારીક કણકી વગરના ચાળેલા આખા સોજા જુના જીરાસાલ ચોખા ટીપરી ૨, સોજ્જુ નરનુ કુમળું ફરબે ગોસ્ત રતલ ૨, ઘી તથા સોજ્જું કઠણ દહી દરેક શેર ૧, મોટા કાદા શેર ૦॥, મોટી નવી ચણાની દાળ તથા કીસમીસ દરાખ દરેક તોળા ૭, બદામની બીજ નવટાક, એળચી; લવંગ, તજ તથા શાહજીરૂ દરેક તોળો ૦॥, સોજી ખરી કેસર; જાયફળ તથા જાવંત્રી દરેક તોળો ૦|, લીંબુનો રસ નાના ચમચા ૨, નીમક તથા ઘઉંનો આટો ખપ મુજબ.

એળચીના દાંણા, જાયફળ, જાવત્રી, તજ તથા લવંગને જાડું જેવુ છુંદવું. શાહજીરાને ચુંટીને જરા ખોખરૂં કરવુ, દાળને ચુ ટી સોજી ધોઇને ચાર કલાક થંડાં પાણીમા ભીનવી રાખ્યા પછી જરા નીમક નાખીને જરા નરમ બાફીને પાણીમાથી કાઢી લેવી આએ ચોપડીમા સેકીને છુંદેલી યા વાટેલી કેસર છાપેલીછે તે મુજબ કેસરને સેકીને ભચડી ભુકો કરીને કોડીનાં વાસણમા લીંબુના રસ સાથે ભેળીને ઢાકવી. દરાખને સોજી

કરીને ધોવી. બદામને છોલી આડા બબ્બે કટકા કાપીને ધોવી કાંદાને છોલીને બારીક સેવ જેવા કાપવા. ગોસ્તને સાફ કરી તેના વજનસરના કટકા કાપી થંડા પાણીથી બે વખત ધોઇ દોઢ શેર પાણી તથા એક તોળો નીમક નાખી ઢાકીને ધીમે બળતે મેલી પાણી બળી ગયું હોય તોય ગોસ્ત નરમ થયું નહી હોયતો ઢાંકણુપર પાણી રેડી તે ગરમ થાયને માહે રેડવું અને ગોસ્ત ચરીને બરાબર નરમ થાય અને એક પાશેર જેટલો રસ રેહને ઉતારી અંદરથી ગોસ્તને જુદું કાઢવું. ચોખાને ચુંટી સોજા ધોઇ મોટી ઉંડી તપેલીમાં દોઢ શેર પાણી રેડી એક તોળો ઘી નાખીને ચુલે ઉંધાડું બળતે મુકવુ અને એક કકરો પડેને તેમાં ચોખા તથા બે તોળા નીમક નાખ્વુ અને ચાવલ નરમ નહી પણ અર્ધકચરા થાયને તુર્ત ઉતારી પાડી સોજાં બોયાને ખાલી તપેલીપર મેલી તેમા ચાવલ ઓસાવી બધું પાણી નીકળી જાય પછી કલઇ ભરેલી સોજી કથરોટમાં પાથરીને થંડા થાય ત્યા સુધી વખાતા કરવા તે પછી તદન કલઇ ભરેલી ઉભી ગંજીયા તપેલીમા બધુ ઘી કકડાવી તેમા બદામ દરાખને જુદું જુદું તળીને કાઢી લીધા પછી ઘીમા કાંદાને લાલ તળવો દહી ભાજીને તેમાં ગોસ્તને મેળવવુ. ત્યારબાદ ચાવલની ઉપર લીંબુના રસ સાથની કેસરને ફરતી નાખીને એમજ ઘી સાથનો કાદો નાખ્યા પછી બાકીનો બધો સામાન તથા દહી સાથનું ગોસ્ત એજ રીતે નાખી છેલ્લે ગોસ્તનો રસ રેડીને ચાવલ ભચડાઇને ભાગે નહી તેમ હલકે હાથે તેની ઉપર નાખેલો બધો સામાન ચમચથી તેમા ભેળીને કાદા તળેલી તપેલીમા બધુ ભરવું અને ઘઉંના આટાને રોટલીના જેવો પાણીથી બાધી તેનો એક ઇંચ જેટલો જાદો વીટો કરીને તેને તપેલીના કાથા ઉપર ફરતો મુકીને પછી તેની ઉપર ઢાકણુને ચટ્ટુ મુકી દાબીને બેસાડી દઇ ચુલે મુકી હેઠે થોડા અને ઢાંકણુ પર વધારે દંગાર રાખી પદર મીનીટ પછી ઉતારવુ. એમ આટાથી ઢાકણુને તપેલી સાથે બીડી લીધા વગર અમથુંજ ચપટ બેસ્તું ઢાંકણુ ઢાંકાને પણ પલાવ થાયછે ઘણો પલાવ કરવો હોયતો તેને સારૂં ગોસ્તનો રસ ઉપલે હીસાબેજ રાખ્વો નહી. કારણુ ઘણા પલાવને તૈયાર થતાં કાઇ ઘણો વખત લાગશે નહી અને તેથી વધારે રસ હશેતો તે બધો બળે તેટલો વખત ચુલે રેહતાં પલાવ પોચો થઈ જશે, તેટલામાટે તેનાં પ્રમાણુમાં ધારીને રસ ઓછો રાખ્વો જોઇયે. પલાવ ઢ જામાં દીલ્હીના ચોખા લખેલાછે તે જાતના ચોખાનો આમ્બે પલાવ વધારે સારો થાયછે.

પલાવ ૨ જો.

સોજું કુમળું નરનું ફરબે ગોસ્ત હઢી રતલ લેવું અને તેમાંથી પોણા રતલ જેટલું નકી ગોસ્ત કાઢી આએ ચોપડીમાં કવાબ દમોરી છાપેલાછે તેમાં લખ્યા પ્રમાણેનો બધો સામાન લઇ તેજ રીતે કવાબ બનાવીને તળવા અને બાકી રહેલા બધા ગોસ્તના વજનસરના કટકા કાપી આએજ ચોપડીમાં ગોસ્ત અથવા મરઘી ખારી બનાવવા છાપેલુછે તે મુજબ પણ જીરૂં નાખ્યા વગર પકાવવા મુકવુ અને ગોસ્ત ચરવા આવેને સેજ મોટા સોજા દોઢ શેર પટેટાને છોલી ધોઇને અંદર આખાજ નાખવા અને ગોસ્ત તથા પટેટા ચરે અને એક પાશેર જેટલી ઘેવી રાખીને ઉતારવુ. પછી પેહલા પલાવમાં લખ્યા જેટલોજ બીજો બધો સામાન લેવો પણ ફકત બદામ, દરાખ તથા ગોસ્ત લેવું નહી અને તેજ રીતે બધું તૈયાર કરી અર્ધકચરા બાફેલા ચાવલને તેટલોજ વખત કથરોટમાં વખાતા રાખ્યા પછી તેજ રીતે તેમા બધો સામાન, પકાવેલું ગોસ્ત તથા દમોરી કવાબ બધું બરાબર ભેળીને તેમજ આએ પલાવ તૈયાર કરવો. જો મગધીનો પલાવ કરવો હોયતો મજાહનાં બે ફરબે હાફ ફાઉલને મરઘી તથા બટક સમારવાની રીતમા લખ્યા પ્રમાણે સમારી કટકા કાપી તેને ધોઇને ગોસ્તને બદલે એ મરઘીના કટકાને ઉપર મુજબ પટેટા સાથે ખારૂ પકાવીને ઉપલીજ રીતે બાકીનો બીજો બધો સામાન લઇને એ મરઘીનો પલાવ પકાવવો. દુધ નાખીને પલાવ બનાવવો હોયતો ગોસ્ત અથવા મરઘીને તતરાવેલું ઘેવી વગરનું પટેટા સાથે ઉપર મુજબ ખારૂં પકાવવુ અને ઉપર મુજબ ચાવલમાં બધો સામાન ભેળીને તપેલીમાં ભરીયા પછી ઇંગારે દમપર મેલતી વેળા સોજું તાજું ભેંસનું દોઢ પાશેર દુધને પલાવની ઉપર તપેલીમા બધે ફરતુ રેડીને પછી પલાવ તૈયાર કરવો. પણ એમા ઘેવી નખાશે નહી તેને ભાગનું કાદો તળવામાં પાશેર જેટલું ી વધારે નાખવુ. અન્ન-ફળ-શાક ખાનાર માટે પલાવ બનાવવો હોયતો ગોસ્ત, મરઘી અથવા કવાબ બનાવવુ નહી; પણ બાકીનો બીજો બધો સામાન લઇ દુધ તથા દહી બેઉ નાખીને એ પલાવ ઉપર મુજબ બનાવવો. ઉપલો કોઇની પલાવ મીઠો કરવો હોયતો દહીમાં એકથી દોઢ પાશેર જેટલી સોજી ખાંડ ભેળવી.

પલાવ ૩ જો

દોલ્હીના ચોખા ટીપરી ૨, મજાહનું ફરબે પણ કુમળું નગનું ગોસ્ત રતલ ૨ાા, પટેટા શેર ૨, સોજું કઠણ દહી તથા સોજું બનફીનુ કે સાગરનું ઘી દરેક શેર ૧ા, કાદા શેર ૧, આદુ તોળા ૨, મસાલો ગરમ તોળો ૧, લસણુ તોળો ૦ા, સોજી ખરી કેસર તોળો ૦ા, લીંબુનો રસ નાના ચમચા ૩, ધાંણા જીરાનો મસાલો ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨, દલેલી હળદ, મરી તથા આખું જીરૂં દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, કોથમીર ઝુડી ૪, મોટા લીલા મરચા ૨ થી ૩, નીમક ખપ મુજબ.

આએ ચોપડીમાં દહી જુદી જુદી છ રીતથી બનાવવા લખેલુંછે તેમાં દહીની મેળવણીથી બનાવવાનુંછે તે પ્રમાણે પણ દોઢ શેર દુધને બાળીને એક શેર જેટલુ રાખીને તેનું દહી પલાવ બનાવવાની એક દીવસ આગમચ બાધવું. તે પછી બીજે દીને કેસરનો રંગ બળે નહી તેમ તેને ઠીકરાપર જરા સેકીને કકરી કરી કોડીનાં વાસણમાં લીંબુના રસ સાથે મેળવીને ઢાકી રાખવી. કોથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાને ધોવાં અને આદુ લસણને છોલી એ બધા સાથે જીરાને પાતા ઉપર બારીક પીસીને તેમા હળદ, મરી તથા ધાણા જીરાનો મસાલો મેળવવો. પટેટાને છોલી મોટા હોયતો અકેકના ચાર અને વચલા હોયતો બબે કટકા કાપીને થડા પાણીમા ભીનવવા કાદાને છોલીને બારીક સેવ જેવા કાપવા. ગોસ્તને સોજુ કરી તેના વજનસરના કટકા કાપી થડા પાણીથી બે વખત ધોવું. ત્યારબાદ તદન કલઇ ભરેલી ઉભા ઘાટની ગ જીયા તપેલીમાં બધુ ઘી કકડાવી તેમાં પટેટાના કટકાને શીકા લાલ તળીને આંધરાની ચમચે કાઢી લઇ માહે કાંદા નાખીને તેને પણ શીકા લાલ તળીને ઉતારી પાડી ચમચે કાઢીને મોટી રકાબીમાં મેલી સેજ થંડો પડેને હાથથી ભચડીને ભુકો કરવો. પછી પાણી વગર તોળીને પોણો શેર દહી લેવું અને તેમાં અડધો કાંદાનો ભુકો, જરા ઘી, દોઢ તોળો નીમક તથા બધો પીસેલો સામાન ભેળીને પછી માહે ગોસ્તના કટકા મેળવી કોડીનાં વાસણમાં દોઢથી બે કલાક આથી રાખ્યા બાદ પેલા તપેલીમાંનાં કાંદા તળેલાં કકડેલાં ઘીને પાછું ચુલે મેલી કકડેને તેમા આથેલું ગોસ્ત બધા મસાલા સાથેજ નાખી ચમચે ભેળી અવારનવાર ચમચે ફેરવ્યા કરવું અને મસાલો બરાબર ભુજાયને સવા શેર ગરમ પાણી રેડી ઢાકણુ ઢાકી ધીમે જળતે રાખવું અને પાણી બળી જાય તોય ગોસ્ત નરમ થયલું નહી હોયતો

ઢાંકણુપર પાણી આપી માહે તે રેડયા કરવું અને ચરવા આવેને બાકીનો કાંદાનો ભુકો તથા ગરમ મસાલો માહે મેળવી બરાબર નરમ અને જરા એવી સાથનું થાયને અંદર પટેટા ભેળવા. પણ એ રીતે ગોસ્તને પકાવવા મુક્યા પછી ચોખાને ચુંટી સોજા ધોઇને થંડા પાણીમા એક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી આએ ચોપડીમા ચાવલ બાફેલામા ઓસાવેલા બનાવવા લખેલુ છે તે પ્રમાણે પકાવવા મુકવા અને નરમ નહી પણ અર્ધકચરા થાયને સાફ બોયામા ઓસાવી કલઇ ભરેલી કથરોટમાં દોઢ કલાક વખાતા રાખવા અને ઉપર પ્રમાણે ગોસ્ત તૈયાર થાયને બીજુ પોણો શેર દહી લઇ તેમા લીંબુના રસ સાથની કેસરને બરાબર મેળવીને પછી એને ચાવલમા ભેળી ગોસ્તની ઉપર એ ચાવલને પાથરીને સરખા મુકવા. પણ તે પછી અંદર ચમચ ફેરવીને ગોસ્ત સાથે ચાવલ ભેળવા નહી અને હેઠે લાગે નહી માટે બે ચમચના ડાડાને સોજા કરી તેને તપેલીમાં એકેકની સામે હેઠે આડા બોસીને મુકવા અને તપેલીની ઉપર ઢાકણુ ઢાકી તેપર જરા વધારે અને નીચે સેજ દગાર રાખી ઉપરના ચાવલ બરાબર ચરેને ઉતારી ગોસ્ત સાથે ચાવલ ભેળાય નહી પણ ગોસ્ત હેઠે રહે અને ચાવલ ઉપર આવે તેમ મોટી ચમચે સંભાળીને કાઢવા. એ પલાવનુ ગોસ્ત મજાહનુ રસરસતુ રેહછે માટે એમજ લુખો ખાધામા પણ ઘણો સારો લાગેછે. એ દીલ્હીના ચોખા પતળા અને જીરાસાલ ચોખા કરતા લાબા આવેછે પણ પકાવ્યાથી હોયછે તે કરતા લગભગ હઢીગણા લાબા એ ચોખા થાયછે અને એ ચોખાને તાલીમખાનના દીલ્હીના ચાવલ કેહછે.

પલાવ ૪ થો.

સોજા જુના બારીક જીરાસાલ ચોખા ટીપરી ૧, સોજુ નરનું કુમળું ગોસ્ત રતલ ૧, મોટા પટેટા શેર ૧, ઘી તથા કાદા દરેક શેર ૦।।, સોજી ચણાની દાળ તોળા ૩, મોટુ નાળીયેર ૧, નીમક તોળો ૧।।, આદુ તોળો ૦।।, લસણ તોળો ૦।, એળચી, લવંગ; તજ; કાળા મરી, શાહજીરૂ, ત્રીફળ તથા બાદીયાન દરેક વાલ ૫ (બેઆંની ભાર).

પટેટાને છોલીને આખાજ થંડા પાણીમા ભીનવવા. ચણાની દાળને ચુંટી ધોઇને થંડા પાણીમા ત્રણ કલાક ભીનવી રાખવી નાળીયેરને

ખમણી પીસી થોડું થોડુ ગરમ પાણી નાખી બે વખત મળાને બે પાશેર જેટલું બધુ દુધ કાઢવું બધા ગરમ મસાલાને જાદો છુંદવો. આદુ લસણને છોલીને છુંદવુ, ગોસ્તને સોજું કરી વજનસરના કકડા કાપી થંડા પાણીથી બે વખત ધોવું. પછી કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી કલઈવાળી તપેલીમા ધીમા લાલ તળી માહે આદુ લસણ વધારી ગોસ્ત તથા નીમક ભેળી બે શેર પાણી રેડી ઢાકીને ધીમે બળતે મુકી ગોસ્ત સેજ નરમ થાયને પટેટા નાખવા અને બધુ બરાબર ચરે અને એક શેર જેટલી એવી રેહ ને ઉતારવુ. પણ એવી ઓછી હોયતો ગરમ પાણી રેડીને એટલીજ કરવી ત્યારબાદ ચોખાને ચુંટી સોજા ધોઈ એક તપેલીમા નાખી તેમા ગોસ્તની એવી, ચણાની દાળ તથા બધો ગરમ મસાલો નાખી ચમચે મેળવી ચુલે બળતે મુકવું અને ચોખા જરા નરમ થઈ એવી સુકાયને નાળીયેરનું દુધ રેડી ગોસ્ત તથા પટેટા ભેળી દમપર રાખવું અને દુધ સુકઈને પલાવ તૈયાર થાયને ઉતારવું ગમેતો બાફેલાં ચાર ઈંડાના ઉભા બબે કકડા કાપી દમપર મુકતી વેળા માહે તે પણ નાખવા એજ રીતે એક કુમળી ફરબે મરઘીના સમારેલા કકડાને ગોસ્તને બદલે પકાવીને તે નાખવા. વધારે પલાવ પકાવવો હોયતો ચાવલમા એવી તથા નાળીયેરનુ દુધ તેના પ્રમાણમા હમેશ ઓછુંજ લેવુ જોઇયે કારણ તે વધારે નાખ્યાથી ચોખા ખીર જેવા થઈ જશે. નાળીયેરના દુધને બદલે ગમેતો ભેસનુ દુધ દોઢ પાશેર નાખ્વુ અને વધારે સારો પલાવ બનાવવો હોયતો પાણીને બદલે દોઢ પાશેર ભેસનાં દુધને ગરમ કરીને તેમા ખમણેલું નાળીયેર નાખી ચોળીને દુધ કાઢવું.

પલાવ કેસર્યો.

કમોદના ચોખા રતલ ૧, સોજુ ઘી તથા ખાંડ દરેક શેર ૦॥, સોજી ચણાની દાળ તોળેલી શેર ૦।, બદામની બીજ તથા કીસમીસ દરાખ દરેક નવટાક, નીમક તોળો ૧॥, સોજી ખરી કેસર; તજ તથા લવગ દરેક તોળો ૦।

કેસરને ઠીકરા પર ઇગારે કકરી સેકી ભુકો કરીને નાના બે ચમચા પાણીમા મેળવવી. તજને ઘણીજ બારીક છુદવી. ચણાની દાળ ભાગેલી નહી પણ બધી આખીજ ઉપલા વજનની લઇ ચુંટી સોજી ધોઇને ત્રણ કલાક થંડા પાણીમા ભીજવી રાખ્યા પછી માહેથી કાઢી નુછીને કોરડી

કરવી આગ્મે વીવીધવાંનીમા બદામ, પસ્તા તથા ચારોળી છોલવાની રીત છે તે પ્રમાણે બદામને છોલી આડા ત્રણ ત્રણ કટકા કાપીને ધેાવી. દરાખને સેાજી કરીને ધેાવી ચેાખાને ચુટી સેાજા ધેાઇને પાણીમાથી કાઢી લેવા. ત્યારબાદ એક કલઇ ભરેલી ઉભા ઘાટની ગજીયા તપેલીમાં બધું ઘી નાખી ધીમે બળતે ચુલે મુકવુ અને તે કકડીને અંદરથી બરાબર ધુંમાડેા નીકળેને માહે બદામ નાખી આધરાની ચમચે ફેરવ્યા કરવી અને ઘણી સેજ બદામી રંગ પર આવે કે તુર્ત તેમા દરાખ નાખી ફેરવ્યા કરી દરાખ ફુળી આવે કે વધુ વાર ચુલે રાખવું નહી પણ ઉતારી પાડીને જલદી ચમચે કાઢી લેવુ અને ઘીને પાછું ચુલે મેલી કકડેને તેમા દાળ નાખી એમજ ફેરવ્યા કરવી દાળ તળાશે ત્યારે ઘીની સપાટીની ઉપર તરતી થવા માડશે ત્યારે ઉતારી પાડીને ચમચથી કાઢી લેવી અને ઘીમાંથી અડધા ઘીને એક કપમા કાઢી લઈ તાવેલું રાખવા માટે ચુલા આગલ ઢાકી રાખવુ અને તપેલીને પાછી ચુલે મેલી તેમા ધેાયલા ચેાખા તથા લવંગ નાખી ચમચે ફેરવ ફેરવ કરી ફીકા લાલ રંગના થાયને તેમા દેાઢ શેર કકડતું પાણી રેડી નીમક, કેસર તથા તળેલી દાળ નાખી મેળવીને ઢાકણુ ઢાકવું અને ચેાખા ચરે અને બધુ પાણી સુકાયને ખાડ ભેળવી અને તેનું પાણી મુકાયને પેલું કપમાનુ ઘી ફરતું રેડી બદામ, દરાખ તથા તજનેા ભુકેા ભભરાવી બધું ચમચે મેળવી ઢાકીને થેાડેા વખત ઈંગારે રાખવું. પણ પલાવ હેઠે લાગે નહી માટે અવારનવાર ઉઘાડી ચાવલ ભાગે નહી તેમ સભાળથી તળે ઉપર કરવું અને બરાબર સુકેા થાય ને ઉતારવું. કમેાદના ચેાખા નહી હશેતેા કણકી વગરના આખા સેાજા જીરાસાલ ચેાખા પણ ચાલશે. એ પલાવ ઘણેા સારેા લાગેછે

પલાવ ખાહેશગી.

સેાજા બારીક કણકી વગરના બધા આખા જુના જીરાસાલ ચેાખા ટીપરી ૨, ચીનાઇ શાકર શેર ૧, ભાજેલા પસ્તા, મેાટી સુકી કાળી દરાખ તથા બદામની બીજ એ ત્રણ મળીને શેર ૦।।, ઘી શેર ૦।।, સેાજો ગેાલાબ પાશેર ૦।।, એળચી, લવંગ તથા તજ દરેક વાલ ૫ (બેઆની ભાર), સેાજી ખરી કેસર વાલ ૩, કસ્તુરી વાલ ૦।।, નીમક તેાળેા ૦।।.

શાકરને ખેાખરી કરીને તેનેા પતળેા નીતરેા દેાઢ પાશેર જેટલેા શીરેા કરીને ગાળવેા અને કસ્તુરીને ગેાલાબમાં પીસીને શીરામા મેળવવી.

આ઼્રે વીવીધ વાંનીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારેાળી છેાલવાની રીત છાપેલીછે તે પ્રમાણે બદામ તથા પસ્તાંને છેાલી બદામના આાડા ત્રણ ત્રણ અને પસ્તાંના બબે કટકા કાપી ધેાઇ નુછી કેારડાં કરી કેસરને એક ચમચી પાણીમાં પીસીને તેમા ખરમેાટવુ અને દરાખને ધેાઇ નુછીને ડરીયા કાઢી એ ત્રણેને જરા ધીમાં તળવું. આ઼્રે ચેાપડીમાં ચાવલ બાફેલા છાપેલાછે તે પ્રમાણે ચેાખાને ધેાઇ નીમક નાખીને એાસાવવા માટે પકાવવા મુકવા અને અર્ધકચરા થાયને બેાયાંમાં એાસાવી પાણી નીકળી જાયને કલઇ ભરેલી કથરેાટમાં વળાતા કરવા. એક કલાક થાયને તજના ઝીણા કટકા કરવા અને બાકીનાં બધાં ધીને કલઇ ભરેલી ગંજીયા તપેલીમા કકડાવી તેમાં ચાવલ, એળચી, લવંગ તથા તજ નાખી ચાવલ ભાગે નહી તેમ અવાર નવાર ચમચે ફેરવ્યા કરી લાલ થાયને નીમક તથા કસ્તુરી ભેળેલેા શીરેા રેડી ઢાકણુ ઢાંકી ઇંગારે મુકવું અને ચાવલ તૈયાર થાયને કાઢયા પછી ઉપર તળેલેા મેવેા ભભરાવવેા. કસ્તુરી વગર પણ ચાલશે. આ઼્રે પલાવ સારેા થાયછે જીરાસાલ ચેાખાને બદલે ગમેતેા પલાવ ૩ જામા લખ્યા મુજબના દીલ્હીના ચેાખા લેવા.

પલાવ તુવરની દાળનેા.

સેાજા ઝીણા કણકી વગરના આખા જુના જીરાસાલ ચેાખા ટીપરી ૨, નવી તુવરની દાળ ટીપરી ૧, ઘી; કાંદા તથા સેાજું કઠણ દહી તેાળેલું દરેક શેર ૧, શાહજીરૂં તેાળા ૨, તજ; એળચી તથા લવંગ દરેક તેાળેા ૧, નીમક તેાળેા ૦ાા, સેાજી ખરી કેસર વાલ ૫ (બેઆની ભાર), દળેલી હળદ સપાટ ભરેલી ચમચી ૧.

એળચીના દાણા, તજ તથા લવગને ખેાખરૂં કરવું સેકીને છુંદેલી અથવા વાટેલી કેસર આ઼્રે ચેાપડીમાં છાપેલીછે તે પ્રમાણે કેસરને સેકી વાટીને બે ચમચી ગરમ પાણીમાં બરાબર મેળવી રાખ્વી. ચેાખાને ચુંટી સેાજા ધેાઈ થંડાં પાણીમા એક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી આ઼્રે વીવીધ વાનીમા ચાવલ બાફેલા છાપેલાછે તેમાં એાસાવેલા રાંધવાનાછે તે પ્રમાણે પણ તેમા લખ્યા કરતાં એક તેાળેા નીમક વધારે નાખીને એાસાવેલા પકાવીને બેાયામાં એાસાવવા. દાળને ચુંટી સેાજી ધેાઈ બે શેર પાણીને ચુલે મેલી ખુબ કકડાવીને તેમા દાળ તથા હળદ નાખીને ઢાંકવું અને દાળ છેક નરમ થઇને અટવાઈ જાય તેટલી બધી નહી તેાપણ

આખી રેહ અને નરમ થાય તેવી રાધીને બીજાં બોયાંમાં ઓસાવવી. પછી કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી તદન કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ધીમા બદામી રંગના તળીને અંદરથી અડધું ઘી જુદું કાઢી લેવું અને બાકીનાં ઘી સાથના કાંદામાં શાહજીરૂં, એળચી, લવંગ તથા તજ નાખી સેજ ભુંજીને ઉતારી પાડવુ અને દહીમા કેસરને બરાબર મેળવી ચાવલ તથા દાળમા પેલું પોણું તોળો નીમક નાખી બેઉને ભેળીને તેમાં કેસર સાથનું દહી તથા તપેલામાનો ગરમ મસાલો નાખી ચાવલ તથા દાળ ભાગે નહી તેમ સભાળથી ચમચે બધું બરાબર મેળવીને ઘીવાળી તપેલીમાં બધુ ભરી ધોતાં મલમલના કપડાને પાણીથી ભીનવી જરા નીચવી ચોવડું કરીને પલાવની ઉપર મુકીને પછી ઢાકણ ઢાકી થોડાવાર ધીમી આચે રાખવું અને કપડુ ખસેડીને તપાસી દહીનું પાણી સુકાયને પેલુ કાંદામાથી કાઢી લીધેલુ ઘી ઉપરથી ફરતુ રેડી ઢાકણપર તથા હેઠે થોડા ઇંગાર રાખી દમપર મુકી થોડેવારે કાઢવું

પલાવ માછલીનો.

સોજા બારીક કણકી વગરના આખા જુના જીરાસાલ ચોખા ટીપરી ૧, તાજો મોટો છમણો ૧, મોટું પાકટ નાળીયેર ૧, ઘી શેર ૦ાા, કાંદા શેર ૦ા, તાદરા કાઢેલા ધાંણા ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨, દલેલી હળદ તથા આખું જીરૂં દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, મોટા સુકા મરચાં ૩–૪, એળચી તથા લવ ગ દરેક ૭, તજનો કટકો ઇંચ ૧, કોથમીર ઝુડી ૩, નીમક અપ મુજબ

નાળીયેરને ખમણી ત્રણ ભાગ જેટલાનુ એક પાશેર દુધ કાઢવુ અને કોથમીરના કુમળા ડાખળા સાથે પાદડા લઇ ધોઇને બાકીના એક ભાગ નાળીયેર સાથે બધો મસાલો તથા કોથમીરને બારીક પીસવું. માછલીને સમારી કટકી કાપી નીમક લગાડીને પચીસેક મીનીટ રાખ્યા પછી આટો લગાડીને સોજી ધોવી. પછી સોજી તપેલીમા પાશેર ઘી કકડાવી તેમા પીસેલો મસાલો લાલ તળીને તેમા માછલીની કટકીઓ તથા અડધો તોળો નીમક નાખી ચમચે મેળવીને પોણો શેર પાણી રેડી બળતે મુકવું અને માછલી ચરેને ઉતારી રસમાથી કાઢી લઇ રસ જુદો રાખવો. ત્યારબાદ ચોખાને ચુટી સોજા ધોઇ કાદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી કલઇ ભરેલી ઉભા ઘાટની ગંજીયા તપેલીમા બાકી રહેલા પાશેર

ઘીમાં બદામી રંગનો તળીને તેમાં ચોખા નાખી જરા ભુંજીને નાળીયેરનુ દુધ તથા માછલીનો રસ રેડી એક તોળો નીમક નાખી ઢાકણુ ઢાંકી બળતે મુકીને ચાવલ ચરવા આવેને ઉપર માછલીની કટકીઓ મુકી દમપર રાખવુ પણ કદાચ ચાવલ ચરે નહીતો જરા પાણી છાંટવું અને સીજેને માછલી મુકીને તૈયાર કરવુ છમણાને બદલે બીજી સારી જાતની માછલીની કટકી અથવા કોળમી છમણા જેટલું જ લઇને તેનો એજ રીતે પલાવ બનાવવો.

પલાવ મીઠો સાદો.

સોજા કણકી વગરના આખા ઝીણા જીરાસાલ ચોખા રતલ ૧, સોજી શાકરીયા ખાંડ શેર ૦॥, ઘી રતલ ૦।, કીસમીસ દરાખ શેર ૦।, સોજાં લવંગ ૩૦, દલેલી હળદ સપાટ એટલે કાપેલી ભરેલી ચમચી ૧.

દરાખને સાફ કરી ધોઇને એક કલઇ ભરેલી તપેલીમા ઘી કકડાવીને તેમા તળીને આંધરાંની ચમચથી કાઢી લઈ ઘી સાથે તપેલીને ઢાંકી રાખી. ચોખાને ચુંટી સોજા ધોઇને થંડા પાણીમાં બે કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી પાણીમાથી કાઢીને આએ વીવીધ વાનીમાં ચાવલ બાફેલા છાપેલાછે તેમા ઓસાવેલા પકાવવા લખેલુ છે તે પ્રમાણે નીમક નાખીને રાધવા મુકવા અને બરાબર નહી પણ અર્ધકચરા ચરેને ઉતારી પાડી ઓયામા ઓસાવવા ત્યારબાદ દરાખ તળલી તપેલીને પાછી ચુલે મુકી તેમાના ઘીમા લવંગને જરા તળીને ઉતારી પાડી તેમા હળદ મેળી ચાવલ તથા ખાંડ નાખી ચમચે મેળવી ઢાકીને પાછું ચુલે ધીમી આંચે મુકવું પણ હેઠે પલાવ લાગે નહી માટે અવાર નવાર ઉઘાડી ચાવલ ભાગે નહી તેમ સંભાળથી ચમચે તળે ઉપર કરવુ અને ચાવલ બરાબર ચરેને ઉપર જરા પાણી છાટી દરાખ ભભરાવીને ચમચથી મેળી ઢાકણુ ઢાકી તેની ઉપર તેમજ હેઠે થોડા ઇગાર રાખી દમપર મેલી અવાર નવાર ઉપર મુજબ ચમચ કરવી અને તૈયાર થાયને ઉતારવુ એ પલાવ મજાહનો થાયછે. ઉપર મુજબ ચાવલને અર્ધકચરા ઓસાવેલા રાંધવાને બદલે ગમેતો ચોખાને ધોઇને દરાખ તળેલા ઘીમા નાખી ધીમી આચે મુકી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરવું અને ચાવલ બદામી રંગના થાયને અંદર લવગ નાખી એમજ ફેરવ્યા કરી ફીકા લાલ રંગના થાય પછી ચોખા જુના હોયતો પાણી દોઢ શેર અને નવા હોયતો એક શેર રેડી નીમક

તેાળા ૧॥ નાખી હળદ ભેળીને એ ચાવલને અર્ધકચરા પકાવવા, જેમ થતાં પાણી સુકાય અને અર્ધકચરા થયા નહી હોય પણ કઠણ રેહેતેા બીજું ગરમ પાણી છાંટીને અર્ધકચરા કીધા પછી ઉપર મુજબની ખાંડ ભેળીને ઉપલીજ રીતે એ ચાવલનેા પલાવ તૈયાર કરવેા

પલાવ વેંગણાંનેા.

સેાજા ઝીણા કણકી વગરના આખા જીરાસાલ ચેાખા ટીપરી ૧, ઘણા નાની જાતનાં કુમળા ત્રણ ઇચ જેટલા લાબા અને તેના પ્રમાણ મુજબનાં પતળા સેાજાં વેંગણા શેર ૧, ઘી શેર ૦॥, કાદા શેર ૦, નવાં સુકાં કેાપરાના બબે ઇંચ જેટલા કટકા નવટાક, આદુ તેાળેા ૦॥, લસણની કળી ૭, આખા ધાણા તથા શાહજીરૂં દરેક તેાળેા ૦, આખાં કાળાં મરી, સુકાં મરચાં; તજના કટકા તથા હળદ દરેક વાલ ૫ એટલે (બેઆની ભાર), નીમક ખપ મુજબ.

કાંદાને છેાલી બારીક સેવ જેવા કાપી બધા ઘીને કલઇવાળી તપેલીમાં કકડાવી તેમા કકરા લાલ તળીને આધરાની ચમચથી એક રકાબીમા કાઢી લઇ ભચડીને ભુકેા કરવેા અને ઘીમાથી અડધાંને એક કપમા કાઢી પતળું રાખવા માટે ચુલા આગલ મુકવુ આદુ લસણને છેાલવુ. કેાપરાના કટકાને ઇંગારે ઠીકરાપર બરાબર ભુંજવું અને તળેલા કાદાને જુદેા રાખી બાકીના બધા સામાન સાથે પાતાપર બારીક પીસીને પછી કાંદા તળેલા ઘીમાથી નાના ત્રણ ચમચા જેટલુ કઢાઇમા રેડી તેમાં મસાલેા નાખી ચુલે ધીમી આચે મુકી ચમચે ફેરવ ફેરવ કરી મસાલાનેા તળાવાનેા સેાહડમ નીકળેને ઉતારી કાંદાના ભુકામા નાખી સપાટ ભરેલા નાનેા એક ચમચેા નીમક નાખી બધુ બરાબર મેળવવું અને વેંગણાને ધેાઇ નુછીને ડીચકા તથા ઉપરની તેાપી કાઢી નાખી વેંગણાને હેઠેથી ઉભા ચાર ચીરમાં કાપી ઉપરનેા થેાડેા ભાગ ચીરવેા નહી, ત્યાથી વળગેલા રાખવા. પછી એ વેંગણા જેટલાં હેાય તેટલા મસાલાના ભાગ કરી ચીરેલા ભાગમા ઉપર સુધી મસાલેા ભરી ફાડચા છુટા રેહ નહી માટે દાબીને સરખાં આખાં વેંગણા જેવા કરી હેઠેથી છુટું નહી પડે માટે ઝીણા દેારાના બે આંટા મારીને બાધવુ ત્યારબાદ ચેાખાને ચુંટી સેાજા ધેાઇ પાણીમાથી કાઢી લઇ પેલા કાંદા તળેલાં બાકીનાં ઘીમાં નાખી ચુલે ધીમે બળતે મુકી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરી ફીકા લાલ રંગના તળાયને

ઉપસેલા ભરેલા નાના બે ચમચા નીમક તથા સવા શેર પાણી રેડી ચમચે મેળવી ઢાંકણુ ઢાકવું અને ચાવલ જરા અર્ધકચરા જેવા થાયને ઉતારવુ અને એ ચાવલ તથા મસાલો ભરેલાં વેંગણા સમાતા ચારેક આગળ જેટલી ઉપરથી તપેલી ખાલી રેહ તેવી એક તદન કલઈ ભરેલી ઉભા ઘાટની ગંજીયા તપેલીમાં ચાવલમાં પાણી રહેલુ હોય તેની સાથેજ અડધા ચાવલને તપેલીમાં હેઠે પાથરીને મુકવા અને તેની ઉપર વેંગણાને ગોઠવીને મેલી તેની ઉપર બાકીના અડધા ચાવલ એમજ પાથરીને મુકી અડધા પાશેર જેટલુ ગરમ પાણી ઉપરથી છાટી ચપટ ઢાંકણુ ઢાકી ચુલે દગારે મેલવા અને થોડો વાર થાયને હેઠે ચાવલ લાગે નહી માટે અવારનવાર ઉંઘાડી બધુ ચુંથાય નહી તેમ હેઠે સુધી ચમચ ખોસીને તપાસતાં રેહવું અને ચાવલ બરાબર ચરે અને વેંગણા પણ નરમ થાય ને પેલા ચુલા આગલ કપમા મુકી રાખેલા ઘીને પલાવની ઉપર ફરતુ રેડીને જરા વારે ઉતારવુ. એ પલાવ મજાહનો થાયછે વેંગણાં જરાખી મોટાં હશેતો ચરશે નહી માટે લખ્યા મુજબનાજ લેવાં

પલાવ શીરાજી.

પલાવ ૩ જામાં લખ્યા મુજબના દીલ્હીના ચોખા અને તે નહી હોયતો પછી સોજા કણકી વગરના બધા આખા જુના જીરાસાલ ચોખા ટીપરી ૨, સોજું કુમળુ નરનું નકી ગોસ્ત રતલ ૧।।, ઘી શેર ०।।।, કાદા શેર ०।।, તાજાં ઇડા ૫, બદામની બીજ; ભાજેલા પસ્તાં, જર્દઆલુ તથા મોટી કાળી દરાખ દરેક તોળા ૩, આદુ તોળો ૧।, એળચી તોળો ०।।, તાદરા કાઢેલા ધાણા ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, શાહજીરૂં, તજ તથા લવંગ દરેક તોળો ०।, આખા કાળા મરીના દાણા ૨૫, જાયફળ ०।।, જાયફળ ૧ ની જાવંત્રી, નીમક ખપ મુજબ.

• આએ ચોપડીમા ચાવલ બાફેલામા ઓસાવેલા પકાવવા લખેલું છે તે પ્રમાણે પકાવવા મુકી અર્ધકચરા થાયને ઉતારી પાડી સાફ ભેાયામા ઓસાવી પાણી નીકળી જાયને કલઇ ભરેલી કથરોટમા પાથરીને વખાતા મુકવા એળચી, તજ, શાહજીરૂ, ધાણા, મરી, જાયફળ તથા જાવત્રીને જુદું જુદું બારીક ઘુદવુ બદામ, પસ્તા તથા ચારોળી છોલવાની રીતમા લખ્યા મુજબ બદામ તથા પસ્તાને છોલી ધોઇ કોરડું કરી બારીક કટકા કાપવા દરાખ તથા જર્દઆલુને ધોઇ ઠરીયા કાઢી ઝીણા કટકા કાપવા. આદુને છોલીને છુદવું ગોસ્તને સાફ કરી થંડાં પાણીથી

એક વખત ધોઇને પછી બે ભાગ ગોસ્તના જરા મોટા કટકા કાપવા અને એક ભાગ એટલે અડધા રતલનો બારીક ખીમો છુંદવો. પછી કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી કલઇ ભરેલી ગંજીયા તપેલીમા પાશેર ઘીમાં લાલ તળી તેમા આદુ વઘારીને પછી ગોસ્તના કટકા, છુંદેલા ધાણામાથી અડધા તે તથા નીમક અડધો તોળો નાખી દોઢ શેર પાણી રેડી ઢાકીને ચુલે ધીમે બળતે મુકવુ અને ગોસ્ત બરાબર નરમ થઇ પોણો શેર જેટલી એવી રેહને અંદરથી ગોસ્તને કાઢી લઇ એવીમા પેલા બાફેલા ચાવલ ભેળી ઈંગારે ઉઘાડી તપેલી રાખી ડાઝે નહી માટે અવાર નવાર ચમચનો ડાડો ફેરવવો અને ચાવલ નરમ થાયને ઉતારવુ ત્યાર બાદ બીજી સોજી તપેલીમા નવટાક ઘી કકડાવી તેમા લવંગ લાલ કરીને ગોસ્ત ભેળી તે લાલ થાયને ધાણાને જુદા રાખવા અને બાકીના બધા છુંદેલા સામાનને ભેળી તેના બે ભાગ કરી એક ભાગને તપેલીમા સરખુ પાથરીને પછી તેની ઉપર એવીમા રાંધેલા ચાવલ પાથરવા અને હેઠે ઘણાજ સેજ ઇંગાર રાખી ઢાકણુ ઢાકી તેની ઉપર છુટા છુટા થોડા ઇંગાર મુકી આસરે અડધો કલાક રાખ્વુ ત્યારબાદ ઇડાની સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો અને બધી દાળને જુદી રાખી બાકી રહેલા બધા ઘીને મોટી કલઇવાળી કઢાઇમા કકડાવી તેમા દાળને જુદી જુદી તળીને કાઢી લીધા પછી બાકી રહેલા ધાણા તથા નીમક ૦ા તોળો નાખી ખીમાને ત્રણ પાશેર થંડા પાણીમાં બરાબર મેળવીને માહે તે નાખી ચુલે બળતા ઉપર ઉઘાડું મુકી પાણી સુકાવા આવે ત્યારે ગાગડા થાય નહી માટે ચમચથી ખીમાને ભાજીને મેળવી સુકો જેવો થાયને પેલો બાકી રહેલો અડધો મસાલો, બધો મેવો તથા કફ ચઢાવેલી સફેદી ભેળી ઘણાજ સેજ ઈંગાર ઉપર આઠ દસ મીનીટ રાખ્યા બાદ ઉતારવુ અને ચાવલને ડીશમા કાઢી તેની સપાટી સરખી કરીને તેપર એ ખીમો પાથરીને મેલીને પછી તેની ઉપર તળેલી ઇંડાની દાળ ગોઠવવી મીઠો પલાવ કરવો હોયતો એવીમા પકાવેલા ચાવલમા છુંદેલી અથવા મેદા ખાંડ દોઢ પાશેર ભેળવવી એ પલાવ ઘણો સારો લાગેછે

પસ્તાં પાક.

ગામઠી ભાંજેલા પસ્તા, તાજો મોલો માવો તથા સોજી સફેદ મેદા ખાંડ દરેક શેર ૧, સોઝો ગોલાબ પાઈંટ ૧, સોજું કઠણ માખણ શેર ૦ા, વૅનીલા ઍસૅન્સ નાનો ચમચો ૧, એળચી તોળો ૧, જાયફળ ૧.

એળચીના દાણાને જાદા છુંદવા અને જાયફળને બારીક છુંદવું. પસ્તાં પાપડીમાં લખ્યા પ્રમાણે પસ્તાને બારીક છુંદવાં. પછી ગોલાબમા ખાંડ પીગળાવીસાફ મલમલનાં કપડાથી સોજી કલઈવાળી તપેલીમા ગાળીને ચુલે મુકી સેજ ચાસતાળો શીરો થાયને માવો, પસ્તાં તથા માખ્ખણ નાખી બરાબર મેળવીને હાથ રાખ્યા વગર પુરતા ઇંગાર ઉપર રાખી ફેરવ્યા કરવુ, પણ હેઠે ડાજીને રંગ બળવા દેવો નહી અને જરા ટાઇટ જેવું થાયને બાકીનો સામાન મેળીને ઉતારવું. ગમેતો વૅનીલાના ઍસૅન્સમા ગોલાબના ઍસૅન્સનાં વીસ ટીપાં મેળવતાં એ પસ્તાપાક મજાહનો લાગેછે

પસ્તાંપાપડી.

ગામઠી ભાજેલા સોજાં મોટા નવા કઠણ પસ્તા શેર ૧, પેહલાં નંબરની સફેદ સુકી વવરી સોજી શાકરીયા ખાંડ શેર ૧॥, તાજો મોલો માવો શેર ०॥, સોજી ગામઠી બદામની મીંજ શેર ०॥, સોજો ગોલાબ પાઈંટ ०॥ (ભરેલા પાશેર ૧), એળચી તોળો ૧॥ ના દાણા જાદાં છુંદેલા, જાયફળ તોળો ०॥ બારીક છુંદેલુ, વૅનીલા ઍસૅન્સ નાના ચમચા ૨ (એક સીસી), ગોલાબનુ ઍસૅન્સ ટીપાં ૨૫, કઠણ માખ્ખણ અથવા માખ્ખણનું ઘી તોળા ૨॥

પસ્તાની ઉપર કાંઇ કોટળા વળગેલા હોયતો તે કાઢી બરાબર સોજા કરીને બાર ભાગ કરવા પછી પીતળની મોટી ખલમાં એકેક ભાગ નાખી હલકે હાથે છુંદી હેઠે ચપટઇ જઇ તેલ નહી નીકળે તેટલામાટે અવાર નવાર માહે ચમચો ફેરવી તળે ઉપર કરતાં રેહવું અને બારીક વવરા છુંદાયને સોજી કૉપરખાસની ખુનચીમાં નાખી ઉફનીને આટા જેવો ભુકો જુદો કાઢવો અને બાકી જાડું રેહ તે બધું એકઠું કરવુ નહી પણ છુંદવા માટે ઉપર મુજબ પસ્તા નાખતી વેળા માહે તે પણ સાથે નાખવુ. કારણ તે બધું એકઠું કરીને પછી અમથું જાડું ઉફનાય તેવું બારીક છુંદાતું નથી. બધા પસ્તા છુંદી રહયા પછી છેલ્લે જાદો ભુકો બાકી રહે તેને એમજ બારીક છુંદી નાખવો ઉપલી રીતે છુંદી પસ્તાંને ઉફનીને આટા જેવુ કરી શકાતું નહી હોયતો પછી પસ્તાના એકેક ભાગને ખલમા નાખી જોરથી છુંદવુ, પણ છુંદતી વેળા વારંવાર માહે ચમચો ફેરવી તળે ઉપર કરતાં અને ભાજતા રહી ઘણુંજ બારીક છુંદવુ. છુંદેલાં

પસ્તાંને ઘડી ઘડી હાથ લગાડતાં પસરેછે માટે છુંદેલાંમાંથી સેજ કગરસ લઇને મોઢાંમાં નાખ્યાગી બારીક છુંદાયલુ નહી હશેતો અંદર કટકા લાગશે, માટે છુંદીને તેવાં કરવા બદામને છોલી થોઈ નુછીને તદન કોરડી કરી આઠ ભાગ કરીને પસ્તાંનીજ કાની બારીક છુંદવી, પણ એને ઉફનવી નહી અને ઉપલી બીમાની એક રીતે પસ્તાં છુંદેલા હોય તેની સાથે બદામ તથા માવાને ચમચાથી બરાબર મેળવવો. એક કૉપરબ્રાસ યા કાંસાના સેાજા ખુનચાને માખણ યા ઘી જરા જાડું ચોપડી એમજ એક કાંસીયાના તળીયાને લગાડી બેઉ તૈયાર રાખવું. ત્યારબાદ એક પોહોળી છાલકી તપેલીમાં ગોલાબમાં ખાંડ મેળવી ધીમે બળતે ચુલે મુકી ખાંડ પીગળી જાયને નલમલના કપડાથી શીરો ગાળીને પાછો તપેલીમાં રેડી ચુલે મુકી માહે અવાર નવાર ચમચ ફેરવ્યા કરવી અને ચમટીમા દાબતા શીરો સફેદ ખાડ જેવો થાય તેટલો બધો ચાસ થાયને તુર્તજ પેલા ભેળી રાખેલો બધો સામાન માહે નાખી ચમચે મેળવી હેઠે કે બોરદુપર વળગે નહી તેમ ચમચ ફેરવ્યાજ કરવી, હાથ રાખવો નહી અને કઠણ જેવુ થાયને વૅનીલામા ગોલાબનુ ઍસૅન્સ ભેળીને તપેલીમાં ફરતું રેડી એળચી જાયફળ પણ ભભગાવીને બધું નાખી ફેરવ્યાજ કરવું અને ઍસૅન્સ નાખ્યાથી પાછુ પોચું થઇ જાયછે તે પાછું સેજ કઠણ જેવું થાય કે તુર્તજ ચુલા પરથી ઉતારી ચમચ વડે બધું કાઢીને ખુનચાની વચમા નાખી માખણ લગાડેલા કાસીયાને તેની ઉપર થોકીને સરખું સફાઇદાર આસરે અડધી ઇંચ જેટલુ જાડું થાપવુ. થોડી મીનીટ પછી જરા ઠરેને ચાલતી છરીથી ડાયમંડ આકારના કાપ મુકવા અને ઉપડે ત્યારે છરી વડે કકડા ઉપાડી લેવા કદાચ ચુલે વધુ વખત રહી ગયાથી વવરૂ થઇને થાપતા ભાગી જાયતો પછી ખુનચામાંથી બધુ કાઢી લઇને તેનો પાછો ભુકો કરી તેમા પાચ છ નાના ચમચા ભરી ગોલાબ ભેળી પાછુ ધીમે બળતે મેલી ચમચ ફેરવ્યા કરવી અને પાછું ઉપર લખ્યા પ્રમાણે જરા કઠણ જેવુ થાયને બીજા સાફ ખુનચાને બીજું માખણ યા ઘી લગાડી તેમાં ઉપર મુજબ થાપવું. એ શેર પસ્તાથી વધારેનો ઘાંન થશે નહી. એ મીઠાઇ ઘણી સારા ટેસ્ટની થાયછે. ખાંડને બદલે ગમતો ચીનાઇ શાકર લેવી બીજો બધો સામાન ઉપર મુજબ લઇને માવો નાખ્યા વગર પણ ઉપલી રીતેજ પસ્તાપાપડી બનાવીને બાહેર દેશાવર પણ મોકલી શકાયછે, કારણ માવા વગરની હોવાથી પૅક કીધેલી બીગડતી

નથી ગેાલાબનું ઍસૅન્સ નહી હશે તેા ચાલશે કકડતા પાણીમાં પસ્તાં નાખીને તુર્ત કાઢી લઈ છેાલીને પછી છુંદીને પણ એ મીઠાઇ બની શકેછે અને તેનેા રંગ મજાહનેા ચળકતેા ફીકેા લીલેા થાયછે, પણ એની છાલ નીકળી ગયાથી તેને ભાગનાં નવટાંક પસ્તા વધારે લેવાં જોઇયે. એ છેાલેલાં પસ્તાંમાં પાણીનેા ભાગ આવ્યાથી વધારે દાહડા રેહશે નહી. ગેાલાબ કેાઇ વખ્ત કડવેા નીકળેછે માટે પેહેલે ચાખીને પછી લેવેા. એ મીઠાઇ કેરેાસીનના ત્રણ કાકડાના ચુલા ઉપર પણ થઇ શકેછે.

પસંદે (હૈદરાબાદનુ પકવાંન.)

નર બકરાના પાછલા પગના ઉપરના જાંગવાળા ભાગના નેસ વગરનાં નકી ગેાસ્તના કાપેલા કટલેસ રતલ ૧, સેાજી ઘી શેર ૦ાા, કાદા તથા પાણી વગરનુ કઠણ મેાલું દહી દરેક શેર ૦ાા, આદુ તેાળા ૩, બદામની બીજ તથા મેાટી સેાજી નવી ચારેાળી દરેક તેાળા ૨ાા, ખસખસ તેાળા ૨, દલેલી હળદ તથા નીમક દરેક તેાળેા ૧, લસણ તેાળેા ૦ાા, શાહજીરૂં; એળચીના દાણા તથા તજ ત્રણ મળી તેાળેા ૦ાા, કેાથમીર ઝુડી ૩, લીલાં તથા સુકા મરચાં દરેક તેાળેા ૦ા

શાહજીરૂં, તજ તથા એળચી એ ગરમ મસાલાને ખલમા ઘણેા બારીક છુંદવેા. આએ ચેાપડીમાં બદામ, પસ્તા તથા ચારેાળી છેાલવાની રીત છાપેલીછે તે પ્રમાણે બદામ તથા ચારેાળીને છેાલી ધેાઇ નુછીને કેારડી કરી ચુલે ઠીકરા ઉપર બેઉ જુદું જુદું સેજ ભુજી સફેદજ રાખવુ, રગ પકડવા દેવેા નહી, પછી એ બેઉને સાથે એક ચમચી પાણી નાખીને સાફ પાતા ઉપર બારીક પીસવું ખસખસને ચુંટીને ઠીકરાપર સેજ ભુંજીને પછી સુકાં મરચાં તથા અડધી ચમચી પાણી નાખીને બારીક પીસવું. કેાથમીરના કુમળાં ડાખળા સાથે પાદડા લઇ એ તથા લીલાં મરચાંને ધેાઈ આદુ લસણને છેાલીને એ ચારે ચીજને ભેગી બારીક પીસવી કાંદાને છેાલી બારીક સેવ જેવા કાપી તદન કલઇ ભરેલી મેાટી કઢાઇમાં અડધા શેર જેટલુ ઘી કકડાવીને તેમા ફીકા લાલ કકરા તળવા અને ઉતારીને સાથે ઘી નીકળે નહી તેમ આંધરાની ચમચથી કાઢી લઇને બારીક પીસવેા. તે પછી કઢાઇમાંનાં ઘીને પાછું ચુલે ધીમે બળતે મેલી કકડેને તેમાં કેાથમીર સાથે પીસેલેા મસાલેા નાખી તેને જરા તળીને હળદ મેળવવી અને દહીમાં પાણી છુટેલું હેાય તે કાઢી નાખીને તે મેળવી ચમચથી ફેરવ્યા કરી જરા

વારે પીસેલાં સુકા મરચાં સાથની ખસખસ નાખીને ફેરવ્યાજ કરવું અને બધું તળવાનો જરા સોહડમ નીકળેને કાપેલા ગોસ્તના કાચા કટલેસને ધોઇને માહે તે નાખી ચમચે મેળવી બે શેર થડું પાણી રેડી નીમક નાખીને ઢાકણુ ઢાકવુ અને પાણી સુકાવા આવે તોય ગોસ્ત નરમ થયું નહી હોયતો ઢાંકણુપર પાણી આવી તે ગરમ થાયને અંદર રેડયા કરી કટલેસ તદનજ નરમ થઇ પાણી બળીને સુકું થાયને ઉતારી અંદરના મસાલાની સાથેજ બધું કાઢીને પાતા ઉપર બારીક પીસ્વું ત્યારબાદ કઢાઇને પાછી ઉજાળી સાફ કરી લુછી કોરડી કરીને તેનાં બાકી રહેલુ ધી કકડાવી તેમા પીસેલા કાદો, બદામ, ચારોળી તથા પીસેલું ગોસ્ત ભેળીને જરાવાર ચમચે ફેરવ્યા પછી દોઢ પાશેર જેટલું પાણી ભેળીને ઢીલુ કરવુ અને અડધુ ઉપર પાણી બળે ત્યારે ગરમ મસાલો મેળવવો અને બધું પાણી સુકાઇ ધીપર આવીને મજાહના પોચા ખીમા જેવુ થાયને ઉતારવુ , સુકુ જેવું કરવુ નહી. એ વાની સારી થાયછે. હેદરાબાદમા એ પકવાનને તેમજ ગોસ્તના કાપેલા કાચા કટલેસને પણ પસંદ કેહછે અને મુંબઇમા પણ ખાટકી લોક ચાપના ગોસ્તમાથી કટલેસ કાપેછે અને તેને તેઓ પણ પસદ કેહછે

પશમખ (આગાની દાહડી)

સોજું મીઠાઇનું ધી રતલ ૧ ને કલઇ ભરેલા મોટાં તપેલામા ધીમે બળતે કકડાવવું અને મીલના પેહલાં નંબરના ઘઉંના એક રતલ આટાને ચાળી તેમાથી જરા જરા ધીમા નાખતા જઇ ચમચે ફેરવ્યા કરી બધો ફીકા બદામી રંગનો થાયને ઉતારી તુર્તજ બીજા વાસણમાં ખાલી કરી દેવો. કારણ ગરમ વાસણમા રેહતાં રતાસ પકડશે પછી એક સોજા કૉપરબાસના ખુનચાને ધી ચોપડવુ અને તેના કરતાં મોટા બીજા ખુનચા યા કથરોટમાં થંડું પાણી ભરી પેલા ધી લગાડેલા ખુનચામા પાણી ભરાય નહી તેમ સંભાળથી તે ખુનચાને માહે મુકવો. એ પશમખ માટે શીરો ઘણી તજવીજ અને સ ભાળથી બનાવવો જોઇયેછે માટે બનાવવા લખ્યુંછે તે કરતા સેજબી પતળો યા કરક થાયછે તો પછી બીગડી જઇ બની શકતું નથી. તેટલામાટે શીરો બનાવવાની રીતમા એ પશમખ બનાવવા માટે શીરો કરવા લખેલુછે તેજ પ્રમાણે ઘણી સોજી મોરીશ્યસ ખાંડ શેર ૮ નો શીરો બનાવવા મુકી તે તૈયાર થાયને તુર્તજ ઉતારી પેલા

ઘી લગાડેલા ખુનચામા રેડી દેવો, સેજખી વાર લગાડવો નહી. જરાવારે શીરો જરા પોચો જેવો બંધાયને છરીએ કરી તેની એક તરફની કીનારીને અળગી ઉંચકીને ઉપર વાળવુ, જેમ કરતા વચમાનો પતળો રહેલો શીરો બાહેર નીકળી પડશે, તે પણ એમ પોચો જેવો થાયને પાછો વાળી બધો શીરો ઘણો પોચા બાંધેલા આટાના જેવો થાયને ગરમ ગરમનેજ ઉંચકીને બે માણસે સામ સામા એક ગજને અંતરે ઉભા રહી પોતાના બંને હાથે શીરો પકડીને ખેંચવો અને તે લાબો થાય કે તુર્ત પાછો બેવડો કરવો એ મુજબ શીરો ચળકતો કસબ જેવો થાય ત્યાં સુધી ખેચ્યા કરવુ અને તેની ઉપર હાથ ફેરવ્યા કરવો. તે પછી વધુ ખેચવું નહી. કારણ પછી શીરો થંડો થયાથી પણ બીગડી જાયછે ત્યારબાદ એ ખેંચેલા ચળકતા ગરમ શીરાના બેઉ છેડા જોડી તેના બે આટા વીટાળીને ગોળ વળાં જેવુ ચકરડું કરવું. ઉપર મુજબ બે માણસો શીરો તાણીને તૈયાર કરે તેટલાં ત્રીજા માણસે પેલો તળેલો આટો બંધાઇ ગયલો હશે તેને જરા તાપ દખાડીને પાછો પતળો કરવો અને ઘણીજ બારીક આટા જેવી છુંદેલી એળચી તોળો ૧॥ તથા ગોલાબનુ એંસેન્સ એક ચમચી ને તેમાં મેળવી દોઢ ગજ વ્યાસના ત્રાંબાના કલઇ ભરેલા થાળાની વચમા રેડી થાળાની થોડી કીનારી ખાલી રાખીને બાકીના ભાગમા હાથ વડે સરખો પાથરવો અને કેરોસીન તેલના બે ખાલી ખોખાને અથડાવીને ઉભાં મુકી તેની ઉપર યા એટલુંજ બીજું કાંઇ ઉંચુ હોય તેની ઉપર પેલો થાળો મુકીને તૈયાર રાખવો અને ઉપર લખ્યા મુજબ શીરો તાણીને તેનું વળું થાય કે તુર્ત તેને થાળાની વચમા મુકી ત્રણ ચાર મજબુત માણસોએ ફરતાં બેસવું અને બધા જણે પોતાના બેઉ હાથ શીરાના વળામાં નાખી પકડીને પોતાની તરફ હલકે હાથે ખેંચતાં જવું અને થાળામાં પાથરેલા આટામાં લપેટતાં જઇ ખેંચતી વેળા વળું ફેરવ્યા કરવુ અને વળું હોય તે કરતાં ખેંચાઇને બેવડું મોટું થાયને પાછું તેને બેવડું ગોળ વાળી એજ રીતે આટામા લપેટતા જવું અને ખેચતા જવુ અને મોટું થયાથી વાળીને બેવડુ કરતા રેહવુ. પણ તેમ કરતા વળું ખેંચાઇને તુટી નહી જાય તેની સંભાળ રાખવી. પણ એ ખેચવાનું કામ શીરો ગરમ હોય તેટલાંજ ઝડપથી કરવુ જોઇયે કારણ થંડો થયાથી બરાબર ખેંચાશે નહી. એ રીતે ઘણો વખત ખેચાય પછી માહેથી જરા કાઢીને ખ ખેરી જોવું અને તેના સફેદ બારીક રેશમ જેવા ચળકતા તાર થયા હોયતો પશ્મખ

તૈયાર થયલી જાણવી. પણ તેમ નહી નીકળે અને જાદા તાર નીકળતેા તેમ થાય ત્યાં સુધી ખેંચ્યા કરવુ. પછી તેમ થાય ને વળામા એક તરફથી હાથ નાખી પકડી ઉંચકીને મેાટા સેાજા વાસણુમા ખંખેરવુ જેમ થતાં તેના બધા રેશમ જેવા તાર છુટા થઇને મેાટેા ઢગળેા થશે, તેને હવા લાગવા દેવી નહી, પણ તુર્તજ ચપટ ઢાંકણુના વાસણુમા ઝીણું સફેદ કાગજ પાથરી તેમાં ભરી ઉપર પણ કાગજ મુકવુ જો ખીલારની જુદી જુદી બરણીઓમા ભરી રાખી ચપટ બુચ મારી રાખી હેાયતેા હવા નહી લાગ્યાથી પાંચ સાત દાહડા સુધી તાજી જેવીજ રેહછે. ઉપર લખેલા સામાનની પશમખ આાડ દસ શેર થશે. પણ એ મીઠાઇ બે ચાર વખ્ત બનાવ્યાથી થઇ શકતી નથી, ઘણી વખ્ત બનાવે અને બીગડે પછી હાથે ચઢશે

પાઇ કબુતર, ગેાસ્ત અથવા મરઘીનું.

ચીકનપાઇ બનાવવા આજ ચેાપડીમા છાપેલુછે તેજ પ્રમાણે બીજો બધેા સામાન લઇને તેજ રીતે બનાવવું, પણ ચીકનને બદલે ચાર કબુતરના ચીકનનીજ માફક કટકા કાપવા અથવા દેાઢ રતલ પુટના કુમળાં નરનાં ગેાસ્તના જરા મેાટા જેવા કટકા કાપી થંડા પાણીથી એક વખ્ત ધેાઇને તે લેવુ અથવા મજાહની ભરેલી પણ તદન કુમળી એક મરઘીને મરઘી તથા બટક સમારવાની રીતમા લખ્યા મુજબ સમારી કટકા કાપીને ધેાવી અને એ ત્રણમાનું જે એક હેાય તેને એ પાઇમાં લખ્યા પ્રમાણે પકાવીને તેનું પાઇ બનાવવું. કબુતર જોવામા નાના હેાયછે પણ ચરવામા ઘણા સખ્ત હેાયછે માટે ચીકનમા નામે તેટલાં પાણીથી એ ચરશે નહી તેથી એમા વધારે પાણી રેડવુ, તેમજ નીમક એાછુ નાખી તેટલેાજ વાટેલેા પાપડખાર અથવા કારબેાનેટ ઑવ સેાડા નાખવેા અને નાળીયેરની સેાજી કાટળી પણ નાખવી, તેથી જલદી ચરશે.

પાઇ કુબેજ.

ડાડેા તથા જાદા પાદડાં કાઢી નાખેલી કુમળી કુબેજ રતલ ૨।। ને નરમ બારી ચાળણી યા બેાયાંમા નાખી તેની અંદર ચત્તું ઢાકણુ મુકી દાબીને બધું પાણી કાઢી નાખ્યા પછી બારીક કાપી તેમાં ટેસ્ટ મુજબ વાટેલું નીમક મેળવવું. એક સાદા ઉંડાં મેાલ્ડની અંદર માખણુ યા ઘીનું

૦૫ ઇંચ જાડુ પડ ચોપડી તેની ઉપર બધે એક સરખું પાઉનું ક્રીમ ભભરાવવુ. પછી થોડાં કોલ્ડ ગોસ્ત યા બ્રેવી વગરનાં ખારાં ગોસ્તને બારીક ભુકા જેવુ કાપી તેમા ટેસ્ટ મુજબ નીમક નાખવુ અને થોડાં કોથમીરના પાદડા, લીલા મરચા, સૅલરી; પાર્સ્લી તથા ફુદનાનાં પાદડાને ધોઇ બારીક કાપી કાપેલાં ગોસ્તમા ટેસ્ટ મુજબ ભેળી વેલાતી સૅાસ અને તે નહી હોયતો પછી લાંબુનો રસ તથા સોજો સરકો નાખી પુરતું ખાટું તીખું કરવુ અને મોલ્ડમા હેઠે બાફેલી કૅબેજનું એક ઇંચ જાડું પડ અળગું ભરી તેની ઉપર એટલુંજ જાડુ ગોસ્તનુ પડ અળગું મુકી એ રીતે આખું મોલ્ડ ભરવું પણ છેલ્લું ઉપરનું પડ કૅબેજનું કરવું ત્યાર બાદ સોજું દુધ પોણો શેર લઇ તેને કકરો પાડી ઉતારી તેમાં માખણ યા ઘી તોળા ૫ ભેળી મોલ્ડમાં ભરેલું ચુંથાય નહી તેમ તેમાં ફરતું રેડી ભઠ્ઠી યા તંદુરમા ભુંજવા મુકી ઉપરનું પડ બરાબર લાલ થાયને દીશમાં આખુંજ પાઇ ઉલટાવીને કાઢવું ગમેતો ઉંડી વાટી યા લંગડીમાં ભરીને પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ ચુલા ઉપર યા તંદુરમાં ભુંજવુ એ ડીશ ઘણા મજાહના ટેસ્ટનુ થાયછે.

પાઇ કોળમીનું.

થોડી કોળમીને સમારી નીમક લગાડીને પચીસેક મીનીટ રાખ્યા પછી આટો લગાડી સોજી ધોઇ તેમાં ટેસ્ટ મુજબ નીમક, છુ દેલી જાવંત્રી તથા જાયફળ ભેળી સરકો મરચાંનો લખેલોછે તેપણ ટેસ્ટ પુરતો નાખી દીશમાં ભરી ઉપર થોડું માખણ મુકવું અને પફ પેસ્ટ પાઇનો બનાવી દીશની ઉપર મુકી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભઠ્ઠી યા તંદુરમા ભુંજવું

પાઇ ગોસ્તનું બાફેલું.

ઘણું કુમળું નરનુ ગોસ્ત રતલ ૧॥, પટેટા શેર ૧, કાંદા શેર ૦॥, બાફેલાં ઇંડાં ૩, નીમક તોળો ૧, ઘઉંનો આટો ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, વેલાતી સૅાસ નાના ચમચા ૨, દલેલા મરી ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧.

ગોસ્તને સાફ કરી નાના કકડા કાપી થંડાં પાણીથી એક વખત ધોવું. કાંદાને છોલી બારીક ભુકા જેવા કાપવા. પટેટાને છોલી જાદી કાતરી

અથવા કકડા કાપવા ઇડાંને છોલી ઉભા બબ્બે કકડા કાપવા. પછી બધો સામાન બરાબર ભેળી એ સમાય તે કરતા જરા મોટુ પાઇદીશ લેવુ અને પફ્‌પેસ્ટ પાઇનામાં ચરબીનો બનાવવા લખેલોછે તે બનાવી અડધી ઈંચ જેટલો જાદો વણી દીશમા પાથરી બોરદુપરની કીનારી સરખી કાપી કાઢી તેની અંદર ગોસ્તવાળી મેળવણી ભરીને છેલ્લે ઉપર ઇડાંના કકડા ગોઠવીને મુકી એક પાશેર પાણી રેડવુ અને ઉપર મુજબનોજ પણ તેના કરતા જરા જાદો પફ્‌પેસ્ટ વણી હેઠેના પફ્‌પેસ્ટની કીનારીને પાણી લગાડી તેની ઉપર વળગાવીને કીનારી સરખી કાપવી. પછી એક ધોતાં સફેદ ઘટ કપડાના ટુકડાને ગરમ પાણીમા ભીનવીને દીશની ઉપરથી કીનારી પર બાધી લઇ પુડીગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ હઢીથી ત્રણ કલાક બાફવુ. બીજી રીતે એ પાઈ બનાવવુ હોયતો પટેટાનુ જરા ગ્રેવી સાથનુ એક રતલ ગોસ્ત પકાવવુ અથવા ચીકન પાઇમાં લખ્યા મુજબનું પકાવવુ અને બેમાનુ જે એક હોય તેને ખટાસ નાખીને પુરતું ખાટું કરવું અથવા ખીમો ગોસ્ત અથવા મરઘીનામા લખ્યા મુજબ ગોસ્તનો ખીમો પકાવી તેમા પુરતો ખટાસ નાખવો અને એક પતળા કોકીના યા સેજબી ખોપડી નીકળેલી નહી હોય તેવાં તદનજ આખા ઍનેમલના બોલમા પફ પેસ્ટપાઇનામા લખ્યા મુજબનો માખણનો પફ પેસ્ટ બનાવી અડધી ઇંચિ જાદો વણીને તે માહે મુકી કીનારી સરખી કાપવી અને બાફેલા ત્રણ ઇડાના ઉભા બબ્બે કકડા કાપી બોલમાં ગોસ્ત અથવા ખીમા સાથે ભરી એવોજ બીજો માખણનો પફ પેસ્ટ એક ઇંચ જાદો વણીને બોલમાના પેસ્ટ સાથે પાણીથી વળગાવી કીનારી સરખી કાપવી પછી એક ઉંડા તપેલામા પાણી કકડાવવુ અને તે ઉકળતું પાણી પાઇના ક્રસ્ટને લાગે નહી માટે તપેલાંમાં નાની આન્ની અથવા એવુ જ બીજું કાઠ મુકીને તેની ઉપર બોલ મુકી તપેલુ ઢાકવુ અને ક્રસ્ટ બરાબર બફાઇને પડ છુટા પડે ને ઉતારીને પાઇને બોલમાથી ઉલટાવીને આખુ જ કાઢવું. એ પાઈ કપડામા બાધીને બાફવું હોયતો અડધી ઇંચ જાદો ચરબીનો મોટો પફ પેસ્ટ બનાવી તેને સરખો ગોળ કાપી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ જાદા કપડાંને પાણીથી ભીનવી તેપર આટો છાટી તેની ઉપર એ પેસ્ટ મુકી ઉપર બોલમા ભરવા માટે ગોસ્ત યા ખીમો પકાવવા લખેલુ છે તેમજ તૈયાર કરી અંદર મુકીને પેસ્ટની બધી ફરતી કીનારી ઉપર લાવી પાણી લગાડી દાબીને

બધી વળગાવીને ગેાળ ગેાળા જેવું પાઇ કરીને પછી કપડાંમાં સેજ ઢીણુ પેાતળું બાધીને તેમા લખ્યા મુજબ એકથી દેાઢ કલાક બાફવુ. એ બધાં પાઇ ગરમ ખાધામા સારા લાગશે.

પાઇ ટામેાટાંનું.

મેાટા પાકા ટામેાટા શેર ૨, પતળી ક્રીમ અથવા દુધ પાશેર ૦॥, નીમક તેાળેા ૧, તાજુ ઇંડુ ૧, દલેલાં મર્ચા ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, પફપેસ્ટ પાઇનેા ખપ મુજબ.

ટામેાટાની ઉપર કકડતુ પાણી રેડીને વુર્તે માહેથી કાઢી નાખી છાલ છેાલીને ઝીણા કાપવા અને ઇડાને સારી કાની દેાહવી દુધ યા ક્રીમમાં મેળવી તેમા બધેા સામાન ભેળી એ મેળવણી સમાય તેટલાં પાઇદીશમાં ભરી પફપેસ્ટ પાઇનેા લખેલેાછે તે બનાવી દીશની ઉપર ઢાંકી કીનારી સરખી કાપી ગરમ ભઠી યા તંદુરમાં ભુંજવું.

પાઇનેા પફપેસ્ટ એટલે પાઇનેા ક્રસ્ટ.

ચીકન પાઇ, પાઇ કબુતર, ગેાસ્ત અથવા મરઘીનું, પાઇ કૅબેજનું, પાઇ કેાળમીનું, પાઇ માછલીનુ અને એ ઉપરાત બીજી કેાઇપણ ચીજનુ પાઇ બનાવ્યુ હેાય તેના દીશની ઉપર મુકવા માટે આએ વીવીધ વાંનીમા પફપેસ્ટ પાઇનેા છાપેલેાછે તેવેા બનાવીને તેમા લખેલી રીતે દીશની ઉપર મુક્યા પછી ભુંજેલા પાઇને કાપતી વેળા ક્રસ્ટ ચુંથાઇ જાયછે, તેાપણ તેમા લખેલેા ઘીનેા ક્રસ્ટ તેા તેમા લખ્યા પ્રમાણે આખેાજ મુકવેા જોઇયે, કારણ તે કાચેા ક્રસ્ટ ઘીને લીધે નરમ થયાથી તેને દીશની ઉપર મુકીને કાપતા ચુથાઈ જાયછે, પણ માખણ અથવા ચરબીનેા ક્રસ્ટ હેાય તેને તેા દીશની ઉપર મુકીને ભુંજવવાની અગાઉ દીશ નાનુ મેાટું જેવુ હેાય તેની ઉપર એક છેડાથી બીજા છેડા સુધી ચાલતી છરી વડે સરખે અંતરે પેસ્ટ ચુંથાય નહી તેમ લાબા આડા બેથી ત્રણ કાપ હેઠેનાં કાચાં પાંચ છ પડ આખાંજ રેહ તેમ સફાઇથી સરખા મુકીને પછી સમ ચેારસ, લંબચેારસ, ડાયમંડ આકારના અથવા લાંબાં બીડાંના આકારન કટકા થાય તેમ એજ રીતે હેઠેના પાચ છ પડ આખાં રેહ તેવી રીતે કાપ મુકીને પછી ઉપર માખણ ચેાપડયા બાદ પાઇને ભુંજ્યાથી ઉપાડતી

વેળા આપેા ક્રસ્ટ નહી પણ હેઠેનાં પેલાં કાપ્યા વગરનાં થેાડાં પડ જે નરમ રેહશે તેટલાંજ કાપવાં પડશે અને તેથી ક્રસ્ટના બધા કટકા ચુંથાયા વગરના મજાહના સરખા સફાઇદાર નીકળી શકશે.

પાઈ પટેટાનું.

સેાજા કુમળાં નરનાં નકી ગેાસ્ત રતલ ૧ ને સાફ કરી થંડાં પાણીથી બે વખ્ત સેાજું ધેાઇને તેની ઝીણી બેાટી કાપવી અથવા મેાટાં ફરબે બે ચીકનને સમારીચાર કકડા કાપી ધેાઇને ખારૂં પકાવવું અથવા ગેાસ્ત અથવા મરઘી મસાલાનું પેહેલું તથા ૩ જું લખેલુ છે તે મુજબ બેમાંનું એક પકાવવું, પણ એ બધાંમાં પટેટા નાખવા નહી અથવા ખીમેા ગેાસ્ત અથવા મરઘીનામાં લખ્યા પ્રમાણે એક રતલ નકી ગેાસ્તનેા મજાહનેા ખીમેા પકાવવેા અને એ ત્રણમાંની જે એક ચીજ પાઈમાટે તૈયાર કીધી હેાય તેમાં વેલાતી સૅાસ તથા લીંબુનેા રસ નાખી બરાબર ખાટું તીખુ કરી પાઇદીશમાં ભરી ગમતેા બાફેલા ત્રણ ઇડાના ઉભા બબે કકડા કાપી માહે સાથે તેપણ મુકવા અને પટેટામૅશ્ડમા લખ્યા મુજબ બે શેર પટેટાને બાફીને ખુબ મેશ્ડ કીધા પછી થંડા થાય ને તેમાં કઠણ માખણ તેાળા ૨ ભેળી સફાઇદાર ગેાળેા કરી જરા આટેા છાંટીને પાટીયાં ઉપર સરખેા રેાટલેા થાપી દીશની ઉપર મુકી કીનારી સરખી કાપીને ઉપર બીજું જરા માખણ લગાડી ભઠ્ઠીમા, તંદુરમા યા ચુલા ઉપર ભુંજવું. કેાલ્ડ ગેાસ્ત યા મરઘી હેાયતેા તેના ઝીણા કકડા કાપવા અને તેમાં ખારાં ગેાસ્તની એવી એક નાનું કપ તથા ઘણેાજ બારીક ખીમા જેવેા કાપેલેા કાંદેા ઉપસેાયેા ભરેલેા નાનેા એક ચમચેા ભરીને નાખી ટેસ્ટ મુજબ ઉપર પ્રમાણે ખટાસ ભેળી ગમતેા માહે બાફેલાં ઈડાંના કકડા પણ મુકી ઉપર લખ્યા પ્રમાણે દીશમાં પાઇ તૈયાર કરવું.

પાઇ માછલીનું.

તાજા છમણા; કુમળી રામસ અથવા મેાટી બેાઇ એ ત્રણમાંનું જે હેાય તેની કટકી રતલ ૧ા, કાંદા તથા ઘી દરેક શેર ૦ા, કેાથમીર ઝુડી ૪, મેાટાં લીલાં મરચાં ૪, લસણની કળી ૧૦, ચીચેારા કાઢેલી આમલી નવટાંક, જીરૂં તથા નીમક દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, સેાજો સરકેા પાઈંટ ૦ા ભરેલેા પાશેર ૦ાા, પફપેસ્ટ પાઇનેા તથા માછલીને લગાડવાનું નીમક ખપ મુજબ.

માછલીને બરાબર નીમક લગાડી પચીસેક મીનીટ રાખ્યા પછી ચોખ્ખાનો આટો લગાડીને સોજી ધોવી. કોથમીરનાં પાદડાં કાઢી એ તથા મરચાંને ધોઇને બારીક કાપવું. કોડીનાં વાસણમાં સરકા સાથે આમલીને એક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને ડોહરું કાઢી લઈ છુછો ફેંકી દેવો. જીરાને જાડું પીસવું. કાંદાને છોલી ઘણા બારીક ભુકા જેવા કાપવા. પછી માછલી તથા બીજો બધો સામાન સમાય તેટલું પાઇડીશ લેવું અને પફપેસ્ટ પાઈનામા લખ્યા પ્રમાણે પણ પોણા રતલ આટાનો માખણનો પફપેસ્ટ બનાવી ચીકન પાઇમાં લખેલી રીતે ડીશ જેટલો કાપીને તેની ઉપર પેસ્ટની ચીપ મુકવી. ત્યારબાદ બધો સામાન ભેળી તેમાં એક પાશેર પાણી મેળવીને પછી માછલીની કટકીઓને ડીશમાં ગોઠવી તેની ઉપર એ મસાલાવાળી મેળવણી રેડવી અને કીનારીપર પાણી લગાડી તેની ઉપર પફપેસ્ટનો રોટલો મુકી કીનારી સરખી કાપી ઉપર બીજું માખણ યા ઘી ચોપડી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવુ.

પાઉડર સુકા બુમલાનાં ડોકાંનો તથા બુમલાનો.

સુકા બુમલાના ડોકાંને એક દાહડો પુરતાં તડકાંમાં સુકવા પછી એક પોહોળી તપેલીમાં ઈંગારે મેલી અવાર નવાર તપેલીને ઉંચકીને હલાવી તળે ઉપર કરવું અને બરાબર સેકાય ને તદન સોજા કોરડા પાતા ઉપર પાણી વગર અમથાંજ બારીક પાઉડર જેવાં પીસી ચાળણી યા બોયામાંથી ચાળી કાઢી બાટલીઓ ભરી પેંક કરવું અને જ્યારે કરી ગોવામા ઇંડાંની કરી લખેલીછે તે બનાવવી હોય ત્યારે તેમાં લખ્યા મુજબ બનાવી દુધ રેડતી વેળા સાથે એ પાઉડર ટેસ્ટ મુજબ મેળવવો, તેથી કરીનો ટેસ્ટ માછલીના જેવો લાગશે વીસરો ટેસ્ટ પસંદ હોયતો કોઈપણ જાતના કપોર, ઇંડાનો મસાલાનો પોળો તથા ઇંડાંની અકુરીમાં ટેસ્ટ મુજબ એ પાઉડર નાખવો. વુર્ત વાપરવા માટે જોઈયેતો સુકા બુમલાને જરા ભેભટમાં સુકીને કાઢી લઇ ચીરીને કાંટો કાઢી નાખ્યા પછી ઠીમડાં ઉપર સુકી બતા વડે પોકીને પોહોળા કરી તેના કટકા કરીને ઘીમાં કકરા તળી છુંદીને તે પાઉડર લેવો.

પાટીયો ઇંડાંનો.

પાંચ છ તાજાં ઇંડાંને કઠણ બાફી છોલીને ઉભા બબ્બે કટકા કાપવા. ૫.ની પાટીયો તાજી માછલીનો સાધારણ તથા પાટીયો કોળમીનો

સાધારણુછે તે અથવા બીજા કોઇબી સારા જેવા પાટીયામાં લખ્યા મુજબનો બીજો બધો સામાન લેવો, પણ ફક્ત માછલી, કોળમી એવુ લેવું નહી અને ચાવલ, ખીચડી યા રોટલી સાથે ખાવા માટે જેવો પાટીયો બનાવવો હોય તે પ્રમાણે પાણી રેડીને સાથેજ આમલીનુ ડોહરૂં નાખીને એ સામાનનો પાટીયો કરવા મુકવો અને તે તૈયાર થવા આવેને ઇડાંની સફેદીથી દાળ છુટી પડે નહી તેમ સંભાળથી પાટીયાનાં રસમાં બાફેલાં ઇડાં ભેળી બરાબર પાટીયો થાય ને ઉતારવો. કાચા ઇડાંનો પાટીયો કરવો હોયતો ઉપર મુજબ પાટીયાનો સામાન તૈયાર કરીને તેને ચુલે મુકી માહે કકરો પડેને એક તાજા ઇડાનું કોટણું ઉપરથી ભાજીને તેમાંથીજ તે પાટીયાની અંદર નાખી એ રીતે પાચ છ ઇડા તેમાં છુટાં છુટાં મેલવા અને તે બરાબર બંધાઇને પાટીયો તૈયાર થાયને ઉતારવો.

પાટીયો ઇસ્ટુમાં.

ઇસ્ટુ તળેલામાં લખ્યા જેટલો બધો સામાન લઇને તેમજ તળવો. પછી કોઇપણ સારી જાતની તાજી માછલીની સાફ કરીને ધોયલી કટકીઓ, કોટળા કાઢીને ધોયલી કોળમી અથવા બાફેલી સાધના યા બાફેલાં કરચલાના કટકા અથવા બાફેલા કાલુ એ બધામાથી જે એક ચીજ હોય તે એક રતલ લેવી અને ઇસ્ટુના તળેલા સામાન સાથે ભેળીને તેમાં લખ્યા જેટલુંજ પાણી રેડવું, પણ મોટી કોળમી એમ ચરશે નહી માટે તેને પણ બાફીને લેવી અને ધીમે બળતે મુકી પાટીયો ચરી તતરીને ધીપર આવેને એ ઇસ્ટુમાં લખ્યા મુજબનો ખટાસ ભેળી જરાવારે પાટીયો ઉતારવો.

પાટીયો કરચલાંનો.

કાદવમા રેહતા નહી પણ દરીયામાંનાં ખડકનાં સેાજાં મોટાં કરચલાં લેવાં અને તેને બાફી કોટળામાથી માસ કાઢીને તેના કટકા કરવા અને પાટીયો કોળમીનો સાધારણુમા લખ્યા મુજબનો બીજો બધો સામાન લેવો પણ ફક્ત કોળમી લેવી નહી અને તેને બદલે કરચલાના કટકાનો તેમા લખેલી રીતે ખીચડી અથવા રોટલી સાથે ખાવાનો પાટીયો બનાવવો. પણ કરચલાં બાફેલા હોવાથી ચરતાં વખત લાગશે નહી માટે તેમાં લખ્યા કરતાં પાણી જરા ઓછું લેવું.

પાટીયો કાલુનો.

તળેલાં કાલુંમાં લખ્યા મુજબનાં સારી જાતનાં સોળાં બે દજન કાલુને તેમાજ લખ્યા પ્રમાણે કોટળામાથી કાઢી કાકરી કાઢીને બાફવાં અને પાટીયો કોળમીનો સાધારણમાં લખ્યા જેટલો બધો સામાન લેવો. પણ ફકત કોળમી લેવી નહી અને તેજ રીતે એ કાલુનો પાટીયો બનાવવો.

પાટીયો કુટો; અંબાર અથવા લેવટીનો તતરેલો.

તાજો કુટો તથા કાંદા દરેક શેર ૧, ઘી શેર ૦॥, લસણુની કળી ૫, કોથમીર ઝુડી ૪, મોટાં લીલાં મરચા ૪, ધાણા જીરાંનો મસાલો ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દલેલી હળદ; આખું જીરૂં તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, નીમક ખપ મુજબ.

કુટાને ચુંટી સોઝો કરી થોડા નીમક સાથે ભેળીને પંદર મીનીટ રાખ્યા પછી ધોવો વીસરો લાગેતો ચોખાનો આટો લગાડીને ધોવો. કોથમીરના કુમળા ડાંખળા સાથનાં પાદડાં લેવાં, લસણુને છોલવું અને એ બેઉ તથા મરચાને ધોઇને જીરા સાથે પીસ્વું. પછી કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી ધીમા લાલ તળી તેમા પીસેલો મસાલો નાખી જરા તળીને કુટો તથા ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમક ભેળીને લોઢીપર નાખી ચુલે ધીમું બળતું રાખી ઉપર ઢાંકણુ ઢાંકવું અને અવાર નવાર ઉંધ્રાડી તવાથાથી ફેરવ ફેરવ કરી તતરીને પાટીયો ઘીપર આવેને ઉતારવો. ખાટો પાટીયો જોઇયેતો ચીચોરા કાઢેલી બે તોળા આમલીને પણુ મસાલાની સાથે પીસ્વી. કેરીના દાહડા હોયતો કાચી કેરીને છોલી ઝીણા કટકા કાપી ઉપસેલા ભરેલા નાના બે ચમચાને આમલીને બદલે લેવી. મીઠું તેલ પસંદ હોયતો અડધું તેલ અને અડધું ઘી લેવું. ઘણી ઝીણી લેવટી અથવા અંબારનો પાટીયો પણુ એમજ બનાવવો. પણુ અંબારમા સેજ પાણી નાખવુ. સુકા કુટાનો પાટીયો કરવો હોયતો તેને થોડીવાર ગરમ પાણીમાં ભીનવી રાખ્યા બાદ ધોઇને તાજા કુટાનીજ કાની એનો પાટીયો બનાવવો

પાટીયો કોળમીનો.

મોટી કોળમી કુડી ૨, કાંદા શેર ૨, ચીચોરા કાઢેલી આમલી; ઘી તથા સોજું મીઠુ તેલ દરેક શેર ૦।, કોથમીર ઝુડી ૭, મોટાં લીલાં

મરચ્યાં તેાળા ૨ થી ૩, લસણુનેા મેાટેા કડેા ૧, ધાંણુા જીરાંનેા મસાલેા ઉપસેલા ભરેલા નાનેા ચમચેા ૧, દલેલાં મરી તથા હળદ દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, નીમક તથા ચેાખ્ખાનેા આટેા ખપ મુજબ.

કેાળમીને સમારી માહે જાદા•દેારા જેવી કાળી નેસ હેાયછે તે હમેશ કાઢયા પછી બરાબર નીમક લગાડીને પચીસેક મીનીટ રાખ્યા બાદ ચેાખ્ખાનેા આટેા લગાડીને સેાજી ધેાવી. આમલીમાં એક પાશેર પાણી રેડી કેાડીનાં વાસણુમાં પેાણેા કલાક રાખ્યા પછી ચેાળીને ડેાહરૂં કાઢી લઈ કુછેા ફેંકી દેવેા. કેાથમીરના કુમળા ડાડા સાથનાં પાદડાં લઈ મરચ્યાં સાથે ધેાઇ લસણુને છેાલીને એ ત્રણુેને બારીક પીસી તેમાં સપાટ ભરેલી એક ચમચી નીમક મેળવી નીચવીને બધેા રસ કાઢી તેમા કેાળમીને વીસેક મીનીટ આથી રાખવી. ત્યારબાદ કાંદાને છેાલી બારીક સેવ જેવા કાપી ઘી તથા તેલ સાથે કકડાવી તેમા લાલ તળી રસ નીચવી લીધેલેા તથા બાકી રહેલેા બીજો મસાલેા માહે નાખી ચમચે મેળવીને જુંજી આપેલી કેાળમી તેમાના રસ સાથેજ નાખી સપાટ ભરેલી બે ચમચી નીમક તથા દેાઢ પાશેર પાણી રેડી ઢાંકીને પુરતે ઇંગારે રાખવું અને કેાળમી ચરે અને માહેનુ પાણી બળેને આમલીનું ડેાહરૂં મેળી તે બળીને પાટીયેા ઘીપર આવેને ઉતારવું તપેલી તદન કલઇવાળી લેવી.

પાટીયેા કેાળમીનેા ૨ જો.

સમારેલી કેાળમી રતલ ૧, કાદા શેર ૧, ઘી શેર ૦ા, ચીચેારા કાઢેલી આમલી તેાળા ૫, નાળીયેર ૧, કેાથમીર ઝુડી ૪, મેાટાં લીલાં મરચ્યાં ૪, લસણુની કલી ૧૨, ધાણુા જીરાનેા મસાલેા ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દલેલી હળદ; મરી તથા જીરૂં દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, નીમક તથા ચેાખ્ખાનેા આટેા ખપ મુજબ.

નાળીયેરને ખમણી બે પાશેર દુધ કાઢવું. કેાળમીની અંદર કાળા જાદા દેારા જેવું હેાયછે તે કાઢી નાખી બરાબર નીમક લગાડીને પચીસેક મીનીટ રાખ્યા પછી ચેાખ્ખાનેા આટેા લગાડી સેાજી ધેાઇને તેના ચણા જેટલા ઝીણા કકડા કાપવા અને ધાંણા જીરાનેા મસાલેા, હળદ તથા મરીમાં ઉપસેલી ભરેલી બે ચમચી નીમક મેળી કાપેલી કેાળમીને તેમાં મેળીને ઢાંકી રાખવું. કેાથમીરને કુમળા ડાખળા સાથે લઇ મરચ્યાં સાથે ધેાઇ લસણુને છેાલી એ ત્રણુેને છુંદી કાદાને છેાલી ભુકા જેવા કાપી

ઘીમાં લાલ તળી તેમાં એ છુંદેલો મસાલો ભુંજી કાપેલી કોળમી તથા નાળીયેરનુ દુધ ભેળી ઢાકીને ધીમે બળતે મુકવુ અને પાટીયો તતરીને ઘીપર આવેને ઉતારવું.

પાટીયો કોળમીનો સાધારણ.

કોટળાં કાઢીને સમારેલી કોળમી રતલ ૦ાા, કાંદા શેર ૦ાા, ઘી પાશેર ૧, ચીચોરા કાઢેલી આમલી-નવટાક, લસણ નાનો કડો ૧, કોથમીર ઝુડી ૩, મોટા લીલા મરચાં ૪–૫, ધાણા જીરાંનો મસાલો ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દળેલી હળદ; મરી તથા આખું જીરૂં દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, નીમક તથા ચોખાનો આટો ખપ મુજબ.

કોળમીમાં જાદા કાળા દોરા જેવું હોયછે તે કાઢી થોડું નીમક લગાડીને અડધો કલાક રાખ્યા બાદ ચોખાનો આટો લગાડીને સોજી ધોવી લસણને છોલવુ. કોથમીરના કુમળા ડાંડા સાથે પાદડાં લઇ મરચાં સાથે ધોઇ એ, જીરૂં તથા લસણને પીસ્વું. કોડીનાં વાસણમાં આમલીને અડધા પાશેર પાણી સાથે એક કલાક ભીનવી રાખી ચોળીને ડોહરૂં કાઢી લઈ છુછો ફેંકી દેવો. પછી કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ઘી નાખી તેમા લાલ તળીને તેમાં પીસેલ, તથા અગથો બધો મસાલો નાખી ચમચે ભેળવીને ભુંજી માહે ધોયલી કોળમી તથા ઉપસેલી ભરેલી બે ચમચી નીમક ભેળી કોળમી મોટી હોયતો એક પાશેર અને જરા નાની હોયતો પોણો પાશેર પાણી રેડવું, પણ જો અંબાર હોયતો તેમાં અડધો પાશેર પાણી રેડવું અને ઢાંકીને ધીમી આચે રાખી હેઠે મસાલો ઠરી જઇને લાગે નહી માટે અવાર નવાર ચમચ ફરી પાણી બળી જાયને ડોહરૂં રેડી તે બળે અને પાટીયો તતરીને ઘીપર આવેને ઉતારવો. કેરીના દાહડા હોયતો કાચી કેરીને છોલી તેના ઝીણા કકડા કાપી તે હદી તોળા લેવી અને પાટીયામા સેજ પાણી હોય ત્યારે એ કેરીને ધોઇને માહે નાખવી, પણ એમાં આમલીનુ ડોહરૂં નાખવું નહી પણ તેને ભાગનું પ્રથમથીજ પાણી અડધો પાશેર વધારે રેડવું. કેરી તથા આમલીને બદલે ગમેતો પાટીયો તૈયાર થવા આવેને જલદ સરકો નાના ચાર ચમચા નાખવો અને તે બળી પાટીયો તતરી ઘીપર આવેને ઉતારવો. એ પાટીયો રોટલી સાથે ખાવાનો થયો, પણ ખીચડી સાથે ખાવાનો કરવો હોયતો ઉપર લખ્યા કરતાં બધો સામાન

ચોથા ભાગ જેટલા વધારે લેવા અને પાણી પણ પોણો પાશેર જેટલું વધારે રેડીને પકાવવો, તેમજ કેરી હોયતો તેના છોલેલાં ફાડચાં નાખવા. શાખ હોયતો અડધુ મીઠું તેલ અને અડધું ઘી નાખવુ. લીલા કાંદા આવતા હોયતો ઉપરનાં જાદા નહી પણ કુમળા પાદડાને ધોઈ ઝીણા કાપી ઉપસેલા ભરેલા નાના બે ચમચા લેવા અને પાઠીયાનો કાંદો તળીયા પછી મસાલા સાથે એ પણ જરા ભુંજવાં.

પાટીયો ગોસ્ત અથવા મરઘીનો.

કુમળું સોજું નરનું ગોસ્ત રતલ ૧, કાદા શેર ૦ાા, ઘી શેર ૦ા, ચીચોરા કાઢેલી આમલી નવટાંક, નાળીયેર ૧, નીમક તોળો ૧, આદુ, ધાંણા જીરાનો મસાલો તથા દલેલા મરી દરેક તોળો ૦ાા, લસણ; દલેલી હળદ તથા આખુ જીરૂં દરેક તોળો ૦ા, કોથમીર ઝુડી ૩ નાં પાદડા; મોટાં લીલા મરચા ૩.

ગોસ્તને સાફ કરી નાના કકડા કાપી થંડા પાણીથી બે વખત ધોવુ. નાળીયેરને ખમણી તેનુ ત્રણ પાશેર જેટલુ દુધ કાઢી કોડીના વાસણમા નાખી તેમા દોઢ કલાક આમલીને ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને ડોહરૂં કાહડવું. આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. જીરાને પીસ્વુ બધી કોથમીર મરચાને ધોઈ અડધી કોથમીર કુમળા ડાખળા સાથે લઇ તેને અડધા મરચા સાથે પીસ્વી અને અડધી કોથમીરનાં પાદડા તથા અડધા મરચાને બારીક કાપવું પછી કાદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી કલઈ ભરેલી તપેલીમા ધીમા લાલ તળી માહે આદુ લસણ વધારી જીરૂ, હળદ, મરી, ધાણાં જીરાનો મસાલો તથા પીસેલા કોથમીર મરચા નાખી જરા ભુંજીને માહે ગોસ્ત તથા નીમક નાખી ચમચે મેળવી ઢાકી ગોસ્ત તતરેને સવા શેર પાણી રેડી ઢાકીને ધીમી આચે રાખી ગોસ્ત ફાટવા આવેને કાપેલી કોથમીર મરચા નાખવા અને તદન ચરેને દુધમા કાઢેલું ડોહરૂ રેડી ત્રણ ચાર કકરા પડેને ઉતારવુ. મીઠો પાઠીયો પસંદ હોયતો દુધવાળા ડોહરાંમા એક સોપારી જેટલા ગોળ યા ઉપસેલી ભરેલી બે ચમચી ખાંડ પીગળાવી ગાળીને લેવુ. ગમેતો સેકતાની પાંચ સીગને છોલી દોઢ ઈંચ જેટલા કકડા કાપી આગથી પાંચ કટકાની વાખ યા દોરાથી ઝુડી બાંધી થંડા પાણીમાં ભીનવી રાખ્વી અને ગોસ્ત ફાટવા આવેને માહે નાખવી. બીલંબડી હોયતો ગોસ્ત ચરયા પછી તે પણ દસ બારને ધોઇને નાખવી

અથવા કાચી કોયળ કેરીના છોલેલાં છ ફાડચાં નાખવા અથવા સોજી પાચ કમરખના બબે કકડા કાપીને તે લેવી, પણ એ કોઈબી ચીજ નાખી હોય ત્યારે આમલી લેવી નહી. એ પાટીયો ચાવલ યા ખીચડી સાથે ખાવાનો થશે પણ રોટલી સાથે ખાવાનો કરવો હોયતો નાળીયેરનું એકજ પાશેર ઘાડું દુધ કાઢવું, તેમજ ગોસ્ત પકાવવામા પણ પાણી બે પાશેર જેટલુ ઓછુ લેવું એક કુમળી પણ ફરબે મરઘીના સાફ કીધેલા કકડાને પણ ઉપલીજ રીતે પકાવવા.

પાટીયો ધરભ સાથે ગોવારની સીંગનો.

કુમળી ગોવારની સીંગ શેર ૦ા, કાદા શેર ૦।, ચીચોરા કાઢેલી આમલી, ધી તથા મીઠું તેલ દરેક નવટાક, સુકી ધરભનો મોટો પાટ અડધો, આખું જીરૂ તોળો ૦ા, ધાણા જીરાંનો મસાલો, દલેલી હળદ તથા મરી દરેક તોળો ૦।, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, કોથમીર ઝુડી ૨, મોટા લીલાં મરચા ૩.

ધરભને સાફ કરી સોજી ધોઇને બબે ઇંચના કકડા કાપવા. આમલીને એક પાશેર થંડા પાણી સાથે કોડીના વાસણમાં એક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને ડોહરૂં કાઢી લઇ છુંછો ફેંકી દેવો. આખાં જીરાંને ખાખ્ખઈ કરવું. કોથમીરને કુમળા ડાડા સાથે લઈ એ તથા મરચાને ધોઇને છુંદવુ. સીંગને સમારીને કાપવી નહી પણ ભાજીને કકડા કરી દોઢ શેર પાણીમા બાફીને પછી પાણી કાઢી નાખવું. ત્યારબાદ કાદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી કલઈ ભરેલી તપેલીમા ઘી તથા તેલ નાખી તેમા તળીને માહે બધો સામાન તથા નીમક ભેળીને ઉતારી પાડીને પછી ધરભના કકડા તથા ગોવારની સીંગને અંદર સંડોવીને પછી ધરભના કકડાને કાઢી લેવા અને માહે ડોહરૂં રેડયા પછી પાછા એ કકડાને ઉપરથી મુકવા અને પાણી બળે અને બધું ચરે ત્યાં સુધી ધીમે બળતે રાખી પાટીયો તતરેને ઉતારવો ધરભ મોલી પસંદ હોયતો એક કલાક થંડાં પાણીમા ભીનવી રાખ્યા પછી ધોવી

પાટીયો તાજા બુમલાનો.

મોટા તાજા બુમલા ૬ અને સેજ નાના હોયતો ૭, ઘી તથા કાંદા દરેક નવટાંક, ચીચોરા કાઢેલી આમલી તોળા ૨, ધાંણા જીરાંનો મસાલો

તથા આખું જીરૂ દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, દલેલી હળદ તથા મરચાં દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ાા, લસણુની કળી ૬, કોથમીર ઝુડી ૧ાા, મોટાં લીલાં મરચા ૧ થી ૧ાા, નીમક તથા ચોખાનો આટો ખપ મુજબ.

આમલીને ભાજી છુટી કરી કોડીના કપમા નાના ચાર ચમચા ભરી થંડાં પાણી સાથે વીસ મીનીટ ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળી ચોળીને બધુ ડોહેરૂં કાઢી લઈ છુછો ફેંકી દેવો બુમલાને સમારી ડોકા કાપીને કાઢી નાખી પેટું ચીરી સાફ કરી પુછડી તરફનો લગભગ પોણી ઇંચ જેટલો કટકો કાપી નાખીને પછી આટો લગાડી સોજા ધોઇને એકેક બુમલાના બબે કટકા કાપી ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમક સાથે બરાબર મેળવીને વીસ મીનીટ રાખવા તેટલા લસણુને છોલવુ અને કોથમીરના કુમળા ડાખળા સાથે પાદડા લઈ એને તથા મરચાને ધોઈ પાણી કાઢી નાખીને લસણુ તથા જીરા સાથે પાતા ઉપર પીસવું અને કાદાને છોલી મુકા જેવા કાપી કલઈ ભરેલા પાટીયામા ઘી નાખી તેમા ફીકા લાલ તળીને તેમાં બચો પીસેલો તથા અમથો મસાલો તથા સપાટ ભરેલી એક ચમચી આટો નાખી ચમચે ફેરવ્યા કરવું અને તે ભુંજાવાનો બરાબર સોહડમ નીકળેને માહે આમલીનુ ડોહરૂ તથા સપાટ ભરેલી એક ચમચી નીમક નાખી મરચાનો શોખ હોયતો સપાટ ભરેલી અડધી ચમચી સો મરચાની ભુકી પણ ભેળી મસાલો હેઠે લાગે નહી માટે ચમચે ફેરવ્યા કરવુ અને આમલીનુ પાણી બળીને ઘી બરાબર છુટુ પડેને તપેલીને ઉતારવી અને બુમલાના કટકા ભાગે નહી તેમ માહે ચમચે બરાબર ભેળી સંડોવીને પાછું ચુલે ધીમે બળતે મેલી ઢાકણુ ઢાકવુ અને પાટીયો તુર્ત ખાવો હોયતો ત્રણુ મીનીટે એક કકરો પડેને ઉતારવું. પણુ હેઠે બુમલા વળગે નહી માટે એટલા વખતમા બે વખત તપેલીને કાથામાથી પકડી ઉંચકીને માહેનુ જરા હુલાવીને બુમલાને તેની જગ્યા પરથી ખસેડવા અને ઉપર લખ્યા મુજબ થાયને ઉતારયા પછી પાટીયો કાઢવો. પણુ ઘણુા બુમલાનો કરવો હોયતો એક કકરો પડતા જરા વધારે વખત લાગશે અને તેમ ચુલે રેહતા બુમલા પોચા થઈ જશે માટે તેમ નહી થાય તેની સંભાળ રાખી બુમલા ચરેને કકરો પડવા અગાઉ ઉતારી પાડવુ. પણુ તૈયાર થયા પછી પાટીયો તુર્ત ખાવો નહી હોયતો ઉપર મુજબ ચુલ મુકયા પછી એકથી દોઢ મીનીટ રાખીને ઉતારી પાડી ઢાકણુ કાઢી નાખીને

ઉપર કપડું ઢાંકવું, કારણ કે ઢાંકણુપર બાફ લાગી તેનું પાણી થઇને તે અંદર પડયાથી પાટીયાનો રસ પતળો થઈ જશે. માટે એમ ગખી થંડું પડેને ઢાંકવું અને ખાતી વેળા પાછું ચુલે મુકી કકરો પાડવો કેમકે પેહલે પકાવ્યા પછી પાછુ ગરમ કરતાં બુમલા પોચા થઇ જાયછે. એ પાટીયો રોટલી અથવા મોલા ધાંન દાળ સાથે ખાવાનો થાયછે પણ એ જરા ઢીળા રસ સાથનો થાયછે માટે બુમલાને એમજ રાધવાને બદલે કટકા ભાગે નહી તેમ સંભાળથી ધોતા ઘટ કપડાથી બરાબર નુછી કોરડા કરીને પકાવ્યાથી એ પાટીયો તુર્ત ખાવા માટે મજાહના ઘટ રસનો થાયછે. પણ રાખીને પાછો ગરમ કરતાતો એમાથી બુમલાનુ જરા પાણી છુટેછે. ખીચડી સાથે ખાવાનો પાટીયો કરવો હોયતો બુમલા ઉપર લખ્યા જેટલાજ લેવા પણ બીજો બધો સામાન ઉપર લખ્યા કરતા બેવડો લેવો અને સોજાં અડધાં નાળીયેરને ખમણી તેમા નાના પાચ ચમચા ભરી ગરમ પાણી મેળી ચોળીને બધુ દુધ કાઢી તેને જાંજગા કપડાંથી ગાળીને તેમા પંદર વીસ મીનીટ આમલાને ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને બધુ ડોહરૂં કાઢી લઇ છુછો ફેંકી દેવો. પછી ઉપર મુજબ કાદો તળી તમા બધો સામાન ભુંજયા પછી નાળીયેરના દુધમા કાઢેલુ ડોહરૂં રેડી ધીપર આવેને ઉતારી ઉપર લખ્યા પ્રમાણેજ તુર્ત ખાવા માટેનો અથવા પાછો ગરમ કરીને ખાવાનો પાટીયો બનાવવો

પાટીયો તાજા બુમલાનો સંડોવેલો.

ઉપર બુમલાના પાટીયામા લખ્યા મુજબના બુમલાને તેમજ સમારીને તેટલોજ વખત નીમક લગાડીને રાખ્વા. તેટલા એજ પાટીયામાં રોટલી સાથે ખાવાના પાટીયામા લખેલાછે તેટલો બધો સામાન લેવો પણ કાદા લેવા નહી, તેમજ આમલી પણ હદી તોળાજ લઇ તેને પાણી વગર એમજ બારીક પીસ્વી અને લસણને છોલી કોથમીર, મરચાં તથા જીરાં સાથે પીસી તેમા હળદ, દળેલાં મરી, ધાણાજીરાંનો મસાલો, પીસેલી આમલી તથા સપાટ ભરેલી એક ચમચી નીમક મેળવુ. પછી બુમલાને નીમક લગાડયાને પંદર મીનીટ થાયને આટો લગાડી સોજા ધોઇ એ બધા મસાલામા હાથ વડે સારીકાની સંડોવી લોઢીપર એક પાશેર ઘી અથવા અડધુ ઘી અને અડધુ સોજું મીઠું તેલ નાખી ધીમી આંચે બરાબર કકડાવી તેમા સંડોવેલા બુમલાને મસાલા સાથેજ મુકી ચમચે

બરાબર ભેળીને પછી પાથરીને મુકવા. પછી બે ત્રણ મીનીટ થાયને ભાગે નહી તેમ સંભાળથી ખુમલાને ચમચે ફેરવવા અને પાટીયો તતરીને ધીપર આવેને ઉતારી રેાટલી અથવા ખીચડી સાથે ખાવેા.

પાટીયેા તાજી માછલાનેા.

છમણા; રામસ; મેાટી બેાઇ અથવા માગનની કટકીઓ જે એક ચીજ હેાય તે રતલ ૧, ઘી તથા કાદા દરેક શેર ૦।, ધાણા જીરાંનેા મસાલેા ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દલેલી હળદ સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, દલેલાં મરી સપાટ ભરેલી ચમચી અડધી, કેાથમીર ઝુડી ૧, મેાટાં લીલા મરચાં ૩–૪, લસણુની કળી ૬, ચીચેારા કાઢેલી આમલી તેાળા ૩, મેાટુ નાળીયેર અડધું, નીમક તથા ચેાખાનેા આટેા ખપ મુજબ.

નાળીયેરને ખમણી પાતા ઉપર અડધા પાશેર જેટલા પાણી સાથે પીસીને દુધ કાઢી પાછુ એટલુજ પાણી નામી એમજ પીસીને દુધ કાઢી બધું મળીને દેાઢ પાશેર દુધ કરવું અને કેાડીના વાસણમાં નામી માહે આમલી નાખી અડધેા કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચેાલીને ડેાહરૂં કાઢી છુછેા ફેંકી દેવેા. લસણને છેાલી ઘણેા બારીક ભુકેા કાપવેા પછી કેાથમીરના કુમળા ડાખલા સાથના પાદડા તથા મરચાને ધેાઇને છુંદવુ અથવા જરા જાડું પીસ્વુ. ઉપર લખેલી જે એક જાતની માછલી હેાય તેને સમારી કટકીઓ કાપી રામસની મેાટી કટકીના બબે કકડા કાપવા અને ઉપલા વજને લઇ બરાબર નીમક લગાડી અડધેા કલાક રાખ્યા બાદ આટેા લગાડીને સેાજી ધેાવી. ત્યારબાદ કાદાને છેાલી ઘણેા બારીક ભુકેા કાપી કલઇ ભરેલી તપેલીમા ધીમા ફીકેા લાલ તળી માહે બાકીનેા બધેા સામાન તથા ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી ચેાખાનેા આટેા નાખી ભુંજીને આમલીવાળું દુધ રેડી નીમક ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નાખી ચમચે બરાબર ભેળીને પછી અંદર માછલીની કટકીઓ મેલી ઢાકીને ચુલે મુકી હેઠે લાગે નહી માટે જરાવારે ઉઘાડી તપેલીને ઉંચકીને હલાવવી અને માછલી ચરી રસ ઘાડેા થાયને જરાવાર ઇગારે રાખીને ઉતારવું. શેાખ હેાયતેા અડધું ઘી અને અડધુ ઘણું સેાજું મીઠું તેલ લેવું. નાની બેાઇનેા પાટીયેા કરવેા હેાયતેા તેને આખીજ રાખવી. મેાટા એક છમણાને સમારી અંદરથી સાફ કીધા પછી કાપેલા કટકાનું વજન એક રતલ થાયછે.

પાટીયેા તાજી માછલીનેા સાધારણ.

કોઇપણ જાતની તાજી માછલીને સમારીને કટકીઓ કાપવી અને મોટી ભેાઈ હેાયતેા એકેકના બે કકડા કાપવા પણ નાની હેાયતેા આખીજ રાખવી અને તે રતલ ૧ લઇ તેને નીમક લગાડી અડધેા કલાક રાખ્યા બાદ ચેાખાનેા આટેા લગાડી સેાજી ધેાવી અને પાટીયેા કેાળમીનેા સાધારણમા લખ્યા મુજબનેા બીજો બધેા સામાન લેવેા પણ ફકત કેાળમી લેવી નહી અને તેજ રીતે એ માછલીનેા રસવાળેા અથવા તતરેલેા પાટીયેા બનાવવેા. પણ એ કેાળમીના પાટીયામાં લીલા કાંદાનાં પાદડા કાપીને નાખવા લખેલુ છે તેમ એ માછલીના પાટીયામા પાદડાં નાખવાં નહી, તેમજ પાણી માછલી ચરે તેટલુ નામવું, એકદમ ઘણું નામવું નહી અને કાદા પણ એક પાશેરજ લેવા

પાટીયેા તુરીયાંની છાલનેા.

મીઠા તુરીયાંની છાલની બધી કંગન બરાબર કાપીને કાઢી નાખ્યા પછીની છાલ રેહ તેના એકેક ઈંચ કાપેલા કકડા રતલ ૦ાા, કાંદા શેર ૦ાા, ઘી નવટાક, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, આખું જીરૂં, દલેલી હળદ તથા ધાણા જીરાંનેા મસાલેા દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, દલેલાં મરી સપાટ ભરેલી ચમચી ૦ાા, લસણ નાનેા કડેા ૧, કેાથમીર ઝુડી ૩, મેાટા લીલાં મરચા ૧–૨, ચીચેારા કાઢેલી આમલી તેાળા ૨.

આમલીને અડધા શેર પાણીમાં એક કલાક કેાડીનાં વાસણમાં ભીનવી રાખ્યા પછી ચેાળીને ડેાહરૂ કાઢી લઇ છુછેા ફેંકી દેવેા. કેાથમીરના કુમળા ડાંડા સાથે પાદડાં લઇ એ તથા મરચાંને ધેાઇ લસણને છેાલી ત્રણેમાં જીરૂ નાખીને પીસ્વું તુરીયાંની છાલના કકડાને ધેાઈને થડાં પાણીમા ભીનવી રાખવા. પછી કાદાને છેાલી બારીક સેવ જેવા કાપી ઘીમાં કલઇ ભરેલી તપેલીમા લાલ તળી માહે પીસેલેા મસાલેા તથા બાકીનેા બીજો મસાલેા ભેળી તેનેા ભુંજાવાનેા જરા સેાડમ નીકળેને તુરીયાની છાલ તથા નીમક નાખી બે પાશેર પાણી રેડી ઢાકીને ધીમી આચે મેલી અવાર નવાર ઉઘાડીને ચમચ ફેરવવી અને પાણી સુકાય તેટલા છાલ નરમ થઇ નહી હેાયતેા બીજું ગરમ પાણી જરા રેડવુ અને છાલ તદ્દન નરમ થાયને આમલીનુ ડેાહરૂં રેડી એક જેાશ આપી હેગારે રાખી ઘી છુટું પડેને ઉતારવુ.

પાટાયેા ભાજી અથવા ભીંડામાં કેાળમીનેા.

કેાટળાં કાઢીને સમારેલી તાજી કેાળમી રતલ ૦ાા, કાંદા શેર ૦ા, ઘી શેર ૦ા, ચીચેારા કાઢેલી આમલી નવટાક, મેાટા પાદડાંની મેથીની ભાજી ઝુડી ૧૨, સુવાની ભાજી તથા કેાથમીર દરેક ઝુડી ૩, મેાટાં લીલાં મરચાં ૩-૪, લસણુની કળી ૫, ધાણા જીરાનેા મસાલેા ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દલેલી હળદ તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, ચેાખાનેા આટેા તથા નીમક ખપ મુજબ

કેાળમીને સમારી માહે જાદેા કાળેા દેારેા હેાયછે તે કાઢી નીમક લગાડીને અડધેા કલાક રાખ્યા પછી ચેાખાનેા આટેા લગાડીને સેાજી ધેાવી. બેઉ ભાજીને સમારી સેાજી ધેાઇને ઝીણી કાપવી લસણને છેાલી કેાથમીરના કુમળા ડાડા સાથ પાદડા લઇ મરચા તથા એ ધેાઇને લસણુ સાથે પીસવું આમલીમાં અડધેા પાશેર પાણી નાખી કેાડીના વાસણમા પેાણેા કલાક રાખ્યા પછી ચેાળીને ડેાહરૂં કાઢી લઇ છુછેા ફેંકી દેવેા. પછી કાંદાને છેાલી બારીક સેવ જેવા કાપી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ઘીમા લાલ તળી માહે બધેા મસાલેા મેળવીને જરા ભુંજી તેમા કેાળમી, ભાજી તથા ઉપસેલી ભરેલી બે ચમચી નીમક ભેળી કેાળમી નાની હેાયતેા એક અને મેાટી હેાયતેા દેાઢ પાશેર પાણી રેડી ઢાકીને ધીમે બળતે મેલી ભાજી તથા કેાળમી ચરેને આમલીનુ ડેાહરૂ રેડેા પાટીયેા તતરેને ઉતારવેા. ભીંડા સાથનેા કેાળમીનેા પાટીયેા કરવેા હેાયતેા ઉપર મુજબ પણ ભાજી વગર પાટીયેા બનાવવા મુકવેા અને કેાળમી જરા નરમ થાયને કુમળા વીસ ભીંડાને ધેાઇ લુછી કેારડા કરી તેના એકેક ઇંચના કકડા કાપીને તે કેાળમીમાં ભેળી ઉપર મુજબ એનેા તતરેલેા પાટીયેા બનાવવેા.

પાટીયેા લેવટી અથવા અંબારનેા.

ઘણીજ બારીકમાં બારીક લેવટી શેર ૧, કાંદા શેર ૨, ઘી શેર ૦ાા થી ૦ાાા, ધાણા જીરાનેા મસાલેા ઉપસેલેા ભરેલેા નાનેા ચમચેા ૧, આખું જીરૂં ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨, દલેલી હળદ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, લસણુની કળી ૬, મેાટા લીલા મરચા ૫-૬, તાજાં ઇંડા ૪, જલદ સરકેા પાઇંટ ૦ાા, નીમક ખપ મુજબ.

લસણને છેાલી જીરા સાથે છુંદવું. મરચાંને ધેાઇને બારીક કાપવાં. લેવટીને ચુંટી સેાજી કરી થેાડુ નીમક લગાડીને દસ મીનીટ રાખ્યા બાદ

ઘણી સાફ ધોઈને તેમા હળદ તથા ધાણા જીરાનો મસાલો ભેળવો. ઘડાંને ખુબ દાબવી રાખવા પછી કાદાને છોલી બારીક ભુકા જેવા કાપી કલઈ ભરેલી તપેલીમા ધીમા બદામી રંગનો તળી માહે જીરૂં તથા લસણ ભેળીને તે જરા તળવું અને એમાં લેવટી તથા બીજો બધો સામાન ભેળી નીમક સપાટ ભરેલી બે ચમચી નાખી ધીમે બળતે રાખી માહે ચમચ ફેરવવી નહી અને પાટીયો સુકો થાયને ઉતારવો. સરકાને બદલે નવટાક આમલીને અડધો કલાક કોડીનાં વાસણમાં એક પાશેર પાણી સાથે ભેળીને ઢાકી રાખ્યા બાદ ડોહરૂ કાઢી મરજી પડેતો તેમાં એક સોપારી જેટલો ગોળ ભેળીને તે નાખવું લેવટીને બદલે તાજી અંબારનો પણ એજ રીતે પાટીયો બનાવવો પણ અંબારને ધોવા પછી કપડામાં નાખી કોરડી કરીને પછી ઉપર લખ્યા કરતાં અડધો સરકો નાખીને પકાવવી એ બેઉ પાટીયો ઘણો સારો લાગેછે.

પાટીયો લોઢીપરનો સુકા બુમલાનો.

મધ્યમ વચલા સુકા બુમલા ૧૦, કાંદા તથા પટેટા દરેક શેર ૦।, ઘી અથવા મીઠું તેલ નવટાક, ચીચોરા કાઢેલી આમલી તોળો ૧, ધાંણા જીરાંનો મસાલો તથા દલેલા મરી દરેક તોળા ૦।।, દલેલી હળદ તોળો ૦।.

કાદાને છોલી બારીક ભુકા જેવા કાપવા પટેટાને છોલી ઝીણા કકડા કાપવા. બુમલાને સમારી એકેકના છ સાત કકડા કાપી સેાજા ધોવા. પછી લોઢીને ચુલે ધીમે બળતે મેલી બધો સામાન ભેળીને તેમા નાખી ઢાકણ ઢાકવું અને થોડીવાર પછી ઉઘાડી તવાથાથી ફેરવ ફેરવ કરીને પાછું ઢાકી એ રીતે થોડે થોડે વારે ઉઘાડીને ફેરવવુ અને બધું તળઈને લાલ થઈ પાટીયો તતરીને સુકો ઘીપર આવેને ઉતારવો. મીઠો પાટીયો ગમતો હોયતો એક સોપારી જેટલો ગોળ યા ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી ખાંડ બધા સામાન ભેગુ નાખવુ.

પાટીયો સધરાંનાંનો.

મોટો તાજો છમણો ૧, મોટી તાજી બોઇ ૩-૪ અથવા કુમળી રાંમસની કટકી ૩, ઘી પાશેર ૧।।, કાદા શેર ૦।, ચીચોરા કાઢેલી આમલી નવટાક, ધાંણા જીરાંનો મસાલો; આખું જીરૂ તથા દલેલી હળદ દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દલેલા મરી સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, કોથમીર

ઝુડી ૨, મોટાં લીલાં તથા સુકાં મરચાં દરેક ૨, લસણની કળી ૭, ચણાનો આટો ઊપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, બીયા વગરનુ વેંગણ શેર ૦॥।, મોટી જાદી કુમળી સેકતાની સીંગ ૫, નીમક તથા ચોખાનો આટો ખપ મુજબ.

રાંમસની કટકીઓ લેવી, છમણાને સમારી જરા જાદી કટકીઓ કાપવી અને બોઈ હોયતો તેને સમારી પેટું ચીરી માહેથી સોજી કરીને આખીજ રાખવી અને ત્રણમાનુ જે એક હોય તેને બરાબર નીમક લગાડી લગભગ અડધો કલાક રાખ્યા પછી ચોખાનો આટો લગાડીને સોજી ધોવી. આમલીને અડધા પાશેર પાણી સાથે કોડીનાં વાસણમાં અડધો કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને ડોહરૂ કાઢી લઈ છુંછો ફેંકી દેવો વેંગણાને છોલી ઉભાં ચીરીયા કરી તેના ત્રણ ત્રણ ઇંચના કકડા કાપવા અને સીંગને છોલી બબે ઇંચના કકડા કાપી વાખથી યા દોરાથી ચાર ચારની ઝુડી બાધી બેઉને થંડા પાણીમા ભીનવી રાખવુ. કોથમીરનાં કુમળાં ડાખળાં સાથનાં પાદડાં તથા મરચાને ધોવું, કાદાને છોલીને ટુકડા કાપવા, લસણને છોલવું અને એ ચારે ચીજ તથા જીરાને પાતા ઉપર સેજ જાદુ જેવું પીસ્તું, બારીક કરવું નહી. પછી કલઈ ભરેલા પોહોળા પાટીયામા ઘી કકડાવી તેમા એ પીસેલો મસાલો, ધાણા જીરાનો મસાલો, હળદ તથા મરી નાખી ચમચે મેળવી શીકો લાલ તળીને ચણાનો આટો નાખી તેને જરા ભુંજી એકકુંપાશેર પાણી તથા ઉપસેલી ભરેલી બે ચમચી નીમક નાખી વેંગણાંના કકડા તથા સીંગની ઝુડી નાખી ઢાંકીને ધીમી આચે મુકવું અને બેઉ ચરે તેટલાં પાણી સુકાયતો બીજુ થોડું ગરમ પાણી ઉમેરી બેઉ ચરીને સેજ રસ હોયને ઉપરથી માછલી મુકી આમલીનું ડોહરૂં ફરતુ રેડીને ઢાંકવું અને એક કકરો પડેને તપેલીને ઉંચકીને હલાવી માછલી ચરી હોયતો ઉતારવું પણ નહી ચરી હોયતો ઢાકણુપર સેજ પાણી આપી ચરેને ઉતારવું. વચલા યા નાના પાકાં પાશેર ટામોટાને ધોઇને:ગમેતો માછલીની ઉપર તે નાખવા, તેમજ કાચી કેરી મલતી હોયતો ત્રણ કોયળ કેરીને છોલી ઉભાં બબે ફાડચાં કાપીને તે પણ ટામોટા સાથે નાખવી. પણ કેરી નાખવી હોયતો આમલી બે તોળાજ લેવી. એક મોટા છમણાને સમારી અંદરથી બધુ કાઢી નાખ્યા પછી કાપેલા કટકા એક રતલ થાયછે. ગમેતો આમલીના ડોહરાંમા એક તોળો ગોળને પીગળાવીને પછી લેવું.